Des Landmann's Winterabende



4. Bändchen.

Die Hausfrau auf dem Lande

von

Susanna Müller.

Stuttgart.
Verlag von Eugen Ulmer.



Preis M. 1. 20.

<36604518220019

Des Landmanns Winterabende.

4. Bändchen.

Die Hausfrau auf dem Lande.

Von

Susanna Müller,
Verfasserin des fleißigen Hausmütterchens.

Stuttgart. 1876.
Verlag von Eugen Ulmer.

Druck der C. Maier'schen Buchdruckerei (Eugen Metzger) in Ravensburg.

Inhalt.

Eine Spinnstubengeschichte.



Im Haldenhofe stellte man eines Abends in der Dämmerungsstunde die Spinnräder auf. Es war Mitte November. Draußen wirbelte der Wind große Schneeflocken an die Fensterladen, in der Stube aber verbreitete der umfangreiche Ofen eine behagliche Wärme. Es war das erste Mal in diesem Jahre, daß man zum Spinnen kam und als besondere Wichtigkeit trat hervor, daß die Mutter im Plane hatte, heute ihre beiden Töchter in diese alte, ehrwürdige Kunst einzuführen.

Frau Margaretha galt früher als eine der besten Spinnerinnen, seit manchen Jahren war sie nur selten dazugekommen; sie hatte gar vieles zu thun und so

wurde dies Geschäft in den freien Winterstunden hauptsächlich nur von der Magd betrieben.

Die Lampe wurde angezündet und mitten in der Stube an die Schnur gehängt. Man stellte die Spinnräder im Kreise um das Licht herum auf, und als alles geordnet war, holte Frau Margarethe eine „Docketen" schöne, wie Silber glänzende Reiste (Reinhanf) herbei, legte sie auf den Tisch, löste den Bund, und theilte die Docketen in vier Theile.

Einen solchen Flock faßte sie mit der linken Hand am Fuße an, lockerte mit der rechten Hand den Kopf auf und schüttelte den Staub und noch einige Aglen davon. Dieser Flock wurde nun mit der an der Spitze der Kunkel befestigten Schnur so an dieselbe gebunden, daß die gelockerten Fasern des Kopfes gleichmäßig herabfielen und dem Rädchen gegenüber weder zu hoch noch zu niedrig hiengen. Die Kunkel wurde dann so gedreht, daß das rothe von der Kunkelspitze abfallende Seidenband, mit welchem die Reiste in der Regel beim Feierabend umwickelt wird, aus dem Wege kam.

Frau Margarethe setzte sich zum Rädchen. Der Hülfsfaden war schon zum Anspinnen bereit. Sie zog ihn aber auf und zeigte den Mädchen, wie er an der Spuhle befestigt, am Flügelhaken eingehängt und durch das Leitungsöhr gezogen werde. Darauf veranschaulichte sie, wie das Rädchen durch tacktmäßige Trettbewegungen des rechten Fußes in gleichmäßiger Schwingung erhalten werde.

Sie brachte den Hilfsfaden wieder ins rechte Geleise, fieng darnach das Ende desselben mit der linken Hand auf und hielt es mit Zeigfinger und Daumen derart fest, daß der fortlaufende Faden unter der Hand lag. Mit Zeigfinger und Daumen der rechten Hand packte sie ein paar zunächst liegende Faserenden der Reiste an der Kunkel, legte sie über das Ende des Hülfsfadens hinter die linke Hand und fing nun an zu drehen.

Bei jedem Tritte entließ sie mit der linken Hand die hinlängliche Fadenlänge, mit der rechten schaffte sie die nöthige Anzahl Fasern herbei, ordnete und plättete sie mit den feuchten Fingern, die sie dann und wann wieder anfeuchtete. Sie hatte die Absicht, Garn für Mannshemden zu spinnen, so sorgte sie dafür, daß der Faden weder zu dick, noch zu dünn und ganz glatt werde.

Christine, die jüngere Tochter, schritt nun rasch ans Werk. Sie nahm ebenfalls einen Flock Reiste, lockerte und schüttelte ihn am Kopfe wie die Mutter und band ihn an der Kunkel fest. Die Bindung war zu fest, die Fasern ließen nicht los, der Knoten mußte gelöst und das Ganze lockerer gehalten werden. Beide Schwestern hatten an ihre alten, noch von der Großmutter geerbten Kunkeln schöne rothe Seidenbänder bekommen; in der Hast zerknitterte Christine das ihrige; die Mutter, welche ein Auge auf Alles hatte, sah es und schalt sie wegen ihrer Unachtsamkeit.

Die Anfängerin setzte sich ans Rädchen, sie übte sich im Treten, es ging ganz ordentlich. Nun bat sie die Mutter ihr die Spule anzufangen; diese aber gebot ihr, ein Stück Faden zu nehmen und nun selbst zum Werke zu schreiten. Christine hatte alles wohl beachtet, dennoch wollte das Andrehen nicht recht gelingen. Die Mutter rieth, ohne Aengstlichkeit ein wenig zu üben; Hand und Fuß waren eben noch nicht im Gleichgewichte. Die Schwankung dauerte nicht lange, bald ging die Arbeit rasch von Statten; die Rechte tanzte vor der Linken in zierlichen Sprüngen auf und ab, zupfte und glättete, packte da und dort eine neue Faser, und schob diese und jene zurück. Christine war vergnügt; sie jauchzte hellauf.

Marianne, die ältere, wollte nicht vom Flecke. Sie hatte keine Lust zum Spinnen. Sie wäre lieber auf die Ofenbank gehockt und hätte ihre Hände in den Schoos gelegt. Sie schaute abwechselnd auf die Mutter, auf die Schwester und die Magd, welche emsig spannen.

Der Mutter war die Geduld ausgegangen. Sie schaute scharf nach ihr hin. Dieser Blick erregte Marianne. Christine kam ihr zu Hilfe. Diese ordnete und band für jene den Flock an die Kunkel. Marianne beschäftigte sich mit dem rothen Bande. Sodann setzte sie sich mit Zaudern ans Rädchen. Sie hatte nichts recht begriffen, sie bat ihre Schwester, ihr nochmals alles zu zeigen. Freundlich setzte sich Christine ans Rädchen. Da platzte die zu stark angezogene Saite. Christine schraubte den Spuhlestock los, rückte ihn ein wenig nach und fügte die Enden der Saite mit einem Weberknoten zusammen. Darauf schlang sie dieselbe flink um das Rädchen.

Sie spannen und spannen. Der Faden wurde nicht gedreht. Die Mutter lachte und sagte: so pfiffig seid ihr doch nicht, daß ihr nun wißt, wo es fehlt. Probierets und drehet das Rädchen mit der Hand rückwärts, ihr werdet dann sehen, daß es spinnt Merket beim Vorwärts- und Rückwärtsdrehen des Rädchens auf den Lauf der Spuhle; es wird gesponnen, wenn die Spuhle von links nach rechts umgedreht wird, bei der Drehung von rechts nach links aber zwirnt es blos. Da nun durch das unmittelbare Auflegen der Saite die Drehung der Spuhle, von links nach rechts stattfindet, in Folge dessen man also nur zwirnen kann, so muß man die entgegengesetzte Drehung mittelbar durch die Kreuzlage der Saite vor der Scheibe bezwecken.

Beide Mädchen lachten und riefen: Mutter wie gescheidt du bist. Ja, ja sagte Frau Margarethe, wer nicht schaut auf sein Ding, der seh wie ihm sein Sach geling.

Christine hob die Spuhle aus und bot dieselbe Marianne. In komischer Weise brachte sie mit beiden Händen die Kreuzung der Saite zu Stande, aber Marianne konnte die Scheibe nicht unterbringen. Das Lachen war nun auf Seite der Mutter, sie wiederholte: ei was für kluge Dinger ihr seid. Sie stund von ihrem Spinnrade auf, schlang die heruntergefallene Saite um

das Rädchen, spannte sie mit darunter gehaltenen Zeigefinger und Daumen der linken Hand an, schwenkte die Hand, öffnete Zeigfinger und Daumen und schob so mit der rechten Hand die Scheibe dazwischen. Das Alles war das Werk eines Augenblicks. Darauf klemmte sie die Spuhle ein, Marianne mußte sich hinzusetzen und das Rädchen in Bewegung bringen. Nun ging der Tanz los, die Fasern wurden umeinander gedreht, daß es eine Lust war. Mariannens Fuß machte seine Sache, aber die rechte Hand bewegte sich zu langsam; die Vorbereitung blieb zurück. Das Gespinnst rollte sich um sich selbst, es gab Krangeln. Frau Margarethe wurde eifrig. Sie gab Marianne einen Patsch auf die rechte Hand und sagte: faules Ding, kannst dich wieder nicht bewegen. Ihr Gesicht glühte; sie setzte sich rasch an ihr Spinnrad und ließ es schnurren ohne auf ihre Mädchen zu sehen.

Marianne gewahrte, daß es hohe Zeit sei, aufzumerken; sie nahm sich jetzt zusammen. Frau Margarethe warf verstohlene Blicke zu ihr herüber, sie gewahrte, daß ihre Trägheit wieder einmal überwunden war und gab sich darum ihrer Verstimmung nicht weiter hin. Mariannens Gesicht klärte sich auf, die Arbeit gelang, sie spann nun langsam aber fleißig vorwärts.

Christinens Eifer war schon abgekühlt. Sie schob das Rädchen bald aus diesem, bald aus jenem Grunde bei Seite. Sie schäckerte und lachte in einem fort. Du Blitzmädchen, schalt die Mutter, hast heute Abend wieder kein Sitzleder, wart du nur, bis der Vater kommt, der wird dich dann schon zur Ruhe bringen?

Der Haldenbauer war ein gutmüthiger, aber ein ernster Mann, wo es sich darum handelte, seine Frau ihren Töchtern gegenüber zu unterstützen; darum hatten diese Worte ihre sofortige Wirkung bei Christine. Frau Margarethe war eine Capitalsfrau und wenn ihr Mann ein Bild von ihr machen wollte, so schlug er die Bibel

auf und las in den Sprüchen Salamonis das 31. Cap. V. 10—30.

Die beiden Mädchen machten der Mutter viel zu schaffen. Nach ihrer Meinung war Marianne viel zu langsam, viel zu faul, wenn sie etwas thun sollte. Die jüngere war der älteren entgegengesetzt. Sie war lebhaften Temperaments, unstät und flüchtig, nichts wollte bei ihr haften. Das Sinnen und Trachten der Mutter ging aber dahin, aus den beiden Mädchen dennoch einstige tüchtige Hausfrauen zu bilden. Die Furcht, das werde nicht gelingen, war ihr größtes Kreuz. Deshalb wurde sie bald unmuthig, wenn die eine oder die andere augenblicklich ihrer Neigung unterlag.

Frau Margarethe hatte es aber überhaupt, wie alle guten Hausfrauen; über dem Warten, bis ihre Töchter die Geschäfte richtig und gut machten, wurde ihr höchst langweilig; doch hütete sie sich vor dem Fehler, selber zuzugreifen, sie wartete vielmehr, bis diese ihre Aufgabe allein abgethan hatten. Sie stellte sich lebhaft vor, daß nur durch fortwährende Uebung nach und nach die Gewohnheit erwachse.

So hoffte sie aus der flüchtigen und aus der faulen Tochter durch beständige Anregung dennoch brauchbare Menschen zu erziehen.

Vater Christian trat in die Stube. Mit ihm aber auch drei Nachbarn, die bei ihm ein Pfeifchen rauchen und ein gemüthliches Plauderstündchen feiern wollten.

So, so, sagte einer der Nachbarn, sitzt nicht Frau Margarethe am Spinnrade und will in neuer Zeit den Krebsgang einschlagen. Wer wollte heute noch den Werg selber um die Kunkel binden und ihn mühsam abzupfen? dafür sind ja Maschinen da und am Ende kommt man leichter dazu, wenn man ganz und gar vom Hanf- und Flachsbau abgeht und den Stoff kauft. Es braucht ja nicht einmal Leinen zu sein, es gibt auch sehr guten Baumwollstoff.

Frau Margarethe sah den Sprechenden mit großen Augen an. Scherzend sagte sie, sie hätte Lust, seine und ihre Meinung gegeneinander auf der Goldwaage abwiegen zu lassen, es nähme sie Wunder, welche Meinung das Uebergewicht erhielte. Ihre Meinung sei nämlich, das sei der Krebsgang, den er soeben als Fortschritt bezeichnet. Nein, nein, fuhr sie eifrig fort, Jahr für Jahr sollte man ein schönes Stück Hanf und Flachs bauen, damit man doch wenigstens seinen Leinenvorrath ergänzen und einen Theil für die Bedürfnisse der Jugend zur Verfügung hätte.

Der Bauer war übermault. Er sagte nur: bei Frau Margarethe muß man den Kürzern ziehen. Nein, sagte sie, ich verlange nur Gründe, stichhaltige Gründe einer ausgesprochenen Meinung gegenüber. Mit meiner Beweisführung in Bezug auf den Baumwollenstoff bin ich aber noch nicht zu Ende; ich komme erst auf den Kostenpunkt. Ihr habt darin recht, man kauft den Baumwollstoff vielleicht um die Hälfte oder doch wenigstens um $^1/_3$ billiger als den Linnenstoff. Die Kosten für die Anfertigung der baumwollenen Gegenstände belaufen sich dagegen ebenso hoch wie für die leinenen. So kommt also nur die Ankaufssumme des Stoffes der Billigkeit gegenüber in Betracht. Die Leinenfaser ist länger und zäher als die Baumwollfaser. Ein Beweis, daß sie viel zäher ist, liegt in der Erfahrung, daß die Baumwollfaser in verdünnter Schwefelsäure völlig aufgelöst wird, die Leinenfaser aber nicht. Das Garn von letzterer und folglich auch der Stoff, schleißt leichter ab und auseinander, nutzt sich mit einem Worte früher aus. Zudem ist der Baumwollefaden immer dünner als der Leinenfaden und darum durch die Reibung auch deswegen bälder verschlissen. So ist der Baumwollstoff dem selbstgesponnenen, gebleichten Leinenstoffe gegenüber ohne alle Zwischeneinflüsse um die Hälfte der Zeit früher verbraucht. Nun aber finden noch solche statt. Ein wesentlicher Umstand ist der, daß bei Bauern,

die Hemden und das Bettzeug durch die starke Schweißabsonderung während dem Tragen und Benutzen immer feucht ist. So ist der Baumwollstoff also nicht nur dem gewöhnlichen Verlaufe nach, sondern hauptsächlich hiedurch bedroht. Einestheils ist er bei jeder Bewegung durch die klebende Eigenschaft im feuchten Zustande dem stärkeren Reißen ausgesetzt, anderntheils aber wird er durch die starke Aufnahmsfähigkeit des ätzenden Schweißes mehr oder weniger zersetzt. Das erhöht wesentlich die noch schnellere Abnutzung.

Jetzt, Nachbar, sprach Frau Margarethe, wäre ich mit meiner Beweisführung zu Ende. Nun aber wollen wir einen Kostenüberschlag machen. Ich habe vorhin gesagt: die Kosten der beiden Stoffe verhalten sich einander gegenüber wie 1 zu 2, die Zeit der Dauer ebenfalls wie 1 zu 2. So ist trotz aller Preiswürdigkeit des Baumwollstoffes das Leinenhemd noch um so viel billiger, als die Anfertigung des zweiten Baumwollhemdes kostet. Und am Ende sind mir die Resten von einem alten Leinwandhemde doppelt mehr werth als diejenigen von zwei Baumwollhemden.

Der Bauer meinte, Frau Margarethe hätte einen Advokaten gegeben. Diese aber erwiederte, sie hätte noch mehr sagen können, denn vom Unterschiede im Waschen zwischen einem baumwollenen und leinenen Hemde habe sie noch gar nicht gesprochen. Wenn sie auf das Gebiet käme, so sei sie überzeugt, daß ein Leinenhemd nicht nur um die Hälfte, sondern um $^3/_4$ des Betrages billiger wäre als ein baumwollenes.

Nein, nein Nachbar, versicherte sie eifrig, ich bin nicht mit euch einverstanden. Mit baumwollenen Hemden und dergl. bekomme ich bald einen Schrank voll Lumpen und mit einem solchen Erbstücke will ich später Niemand belästigen.

Der Nachbar schwieg. Er wußte, daß Frau Margarethe viel auf ihren Leinenschrank hielt. Er wußte

auch, daß sie jährlich ihren Mann ansporne, daß er auf dem Brachfelde (gedüngtes Ackerland) ein schönes Stück Hanf und Flachs baue und er hatte nun ihre Gründe dafür theilweise gehört. Doch war ihm noch nicht recht klar, ob sie wirklich einen großen Unterschied finde zwischen gekaufter oder selbst gesponnener Leinwand; sie hatte ja nur wider den Baumwollstoff geeifert.

Der zweite Nachbar kam ihm zuvor. Dieser meinte, der Bau der Gespinnstpflanzen sollte nicht aufgegeben werden, nur das Spinnen finde er nicht profitabel. Seine Weibsleute seien ihm zu viel am Rade gehockt, und da habe er gedacht: lieber im Winter keine Magd, als die schnurrenden Räder in der Stube.

Ja Nachbar, es ist allerdings richtig, begann Frau Margarethe, das Spinnen nimmt viel Zeit weg; auch ich konnte nicht immer dazu kommen, selber zu spinnen und die Arbeit der Magd allein reichte nicht aus für unseren Bedarf. Die alte Spinnerin, bei der ich meine Reiste und meinen Kuder zu Garn spinnen ließ, starb und da machte ich zweimal den Versuch mit der Fabrik. Ich ließ nun das Garn spinnen, das Weben übertrug ich meinem gewohnten Leinenweber. Das erste Mal habe ich den Stoff selber gebleicht, das zweitemal aber schickte ich ihn auf die Bleiche. Diese Stoffe wollte ich prüfen und verarbeitete sie theils für Bettzeuge, theils für Leibwäsche meiner Mädchen. Da habe ich doch einen Unterschied bemerkt. Namentlich der gebleichte Stoff war gar nicht dauerhaft. Ich habe mir sagen lassen, in der Fabrik werden die Gespinnstfasern zerkleinert und der Stoff in der Bleiche geätzt. Etwas muß Schuld sein, sonst würde die Leinwand so dauerhaft, wie die selbst behandelte.

Ich habe von solchen, die Hanf und Flachs in der Fabrik vollständig verarbeiten ließen, vernommen, daß zwischen solcher und der gekauften Leinwand kein großer Unterschied sei.

Ihr sehet also, daß ich das Handgespinnst für den Bauernstand unbedingt für das vorzüglichste halte und ich betrachte es unbedingt als einen Rückschritt unserer Zeit, daß die Bauernweiber mancherorts vom Spinnen abgehen.

Darum, ihr Nachbarn, fuhr sie fort, treffet ihr mich an, daß ich im Begriffe bin, diese Kunst, der wir schon in den Büchern Mosis begegnen, auf meine Nachkommen so zu überliefern, wie ich sie von meinen Vorfahren erlernt habe. Sie tragen nicht schwer daran und ich will, daß sie es gründlich erlernen, damit sie wenigstens im Stande sind, für ihren Bedarf die Herstellung zu übernehmen und sich ein richtiges Urtheil über die Behandlung, über Qualität und Quantität bilden.

Der Haldenbauer nahm das Wort. Mein Weib hat noch vergessen, daß der Bauer auch nicht immer das Geld im Kasten hat, um es für den Bedarf von Leinwand herzuspenden. Und dann, wenn man kein Geld hat, warf Margarethe dazwischen, wie macht mans dann? Bitte Frau, löse du das Räthsel, sagte er lachend. Sie fuhr dann fort: Ja man macht es dann so, man kauft nichts, man braucht und wird genöthigt zu brauchen, denn man ist fast immer sicher, daß der Mann kein übriges Geld hat und so gehts von Jahr zu Jahr und endlich ist der Vorrath fertig und es rückt die Zeit heran, wo man nur noch Lumpen hat. Ist das dann nicht auch Elend. Ich habe gehört, daß an den Orten, wo man die Gespinnstpflanzen nicht selber baut, Familien seien, die nie einen Vorrath an Weißzeug besitzen, sondern immer nur bei der Anschaffung des Nothwendigsten bleiben.

So seien die Weiber dann oft in der traurigsten Verlegenheit im Winter, wo man nicht trocknen kann und im Sommer, wo man keine Zeit zum Waschen hat. Soll denn in einem solchen Hause gar noch Krankheit eintreten, dann helf Gott, ich wüßte nicht, wie machen! Nein, nein ihr Männer, es hat seinen guten Grund, wenn man von euch verlangt, daß ihr ein schönes Stück

Land und etwas Mühe und Arbeit in die Schanze leget, damit diese Armuth uns und unsere Nachkommen nicht so bald treffe. Glaubt mir's, ich danke meiner Mutter unter dem Boden, daß sie mir nicht nur einen vollen Wäscheschrank als Mitgift gab, sondern mich auch lehrte, ihn zu erhalten. So wie meine Mutter an mir gethan hat, so will ich auch wieder für meine Kinder sorgen, und sie lehren, wie ich gelehrt worden bin.

Der Haldenbauer sagte scherzend zu seinen Nachbarn: Ihr seht, daß ich meinem Weibe gegenüber bösen Stand habe. — Der dritte Nachbar, ein noch junger Mann, meinte: dieser Gefahr würde er sich gerne aussetzen. Sein Weib verstehe nichts vom Handwerk und da habe er vorhin gedacht, Frau Margarethe zeichne da ein Bild, wie es einst in seinem Haushalte aussehen werde. Dem wolle er bei Zeiten abhelfen und er möchte nur wissen, wie man das Geschäft zur Hand nehme, es wäre ihm ein Großes, wenn er am Ende nur eigenen Spinnstoff erhalten könnte.

Der Haldenbauer erwiderte, ich will euch schon Aufschluß geben, aber denkt euch das Ding nicht so leicht. Es gibt ein ganzes Register, was man alles zu thun hat bis man die Faser zum Spinnen eingerichtet hat. Da ist 1) die Wahl und Zurichtung des Bodens, 2) die Düngung, 3) die Aussaat, 4) die Wartung und Pflege, 5) die Ernte, 6) das Rösten (Spreiten), 7) das Dörren, 8) das Brechen, 9) das Reiben, 10) das Schwingen, 11) das Hecheln.

Der junge Bauer kratzte in den Haaren und äußerte: jetzt muß ich denn doch gestehen, daß ich nicht begreifen kann, wie sich noch herausfinden läßt, daß man trotz aller Vorzüge des eigenen Stoffes nicht doch noch besser thut, wenn man den Stoff kauft.

Der Haldenbauer antwortete nicht. Er ging aber an das Wandschränkchen und nahm aus einem Verschlusse einige Papiere. Er suchte und legte eines davon bei Seite.

Nachdem er die andern wieder versorgt hatte, brachte er jenes zum Tische und erklärte, daß er hier einen genauen Rechnungsüberschlag habe und also mit runden Zahlen zu beweisen im Stande sei, wie hoch ihn die selbstgezogene Leinwand zu stehen komme. Er öffnete das Blatt, der Inhalt war folgender:

Kostenberechnung bei der Gewinnung eines Stückes Hanfleinen.

	M.	Pfg.
15 Liter (1 Sester) Hanfsamen . .	1 M.	10 Pfg.
Arbeitslohn für die Bearbeitung des Bodens, für die Düngung und Aussaat	1	50
$1/2$ Fuder Dünger und 1 Faß Jauche	4	80
Arbeitslohn für das Ausziehen und Spreiten der Hanfstengel	1	50
Arbeitslohn für das Aufnehmen von der Röste, das Dörren und Brechen	1	80
Arbeitslohn für das Reiben und Schwingen		85
Arbeitslohn für das Hecheln . . .		80
Spinnerlohn für 12 Pf. Reisten à 50 Pfg.	6	—
Spinnerlohn für 16 Pf. Kuder à 45 Pfg.	7	20
Sechterlohn von $11^1/_4$ Pf. Reisten- und 15 Pf. Kudergarn, zusammen $26^1/_4$ Pf. à 8 Pf.	2	10
Dem Weber für die Ausarbeitung der nach dem Sechten nur noch 21 Pf. schweren Garne zu 40 Meter (Stab) $82^1/_2$ Cm. ($5^1/_2$ Viert.) breiter Leinwand (Zettel: Reisten, Eintrag Kuder) à Meter 25 Pfg.	10	—
Summe der Ausgaben	37	65

Werth der Leinwand nach Ladenpreis	40	M. —	Pfg.
Ausgaben	37	65	
Vorschuß	2	35	

Der Haldenbauer faltete das Blatt zusammen und begann: Ihr sehet, daß die Rechnung günstig ausfällt. Natürlich gewinnt man, wie der Vorschuß zeigt, keinen erklecklichen Bodenzins; bei den übrigen Vortheilen aber können wir uns das gefallen lassen.

Nun aber dürfen wir nebenbei nicht vergessen, daß die Gespinnstpflanze, wie jede andere in Bezug auf Quantität und Qualität abhängig ist von der Fruchtbarkeit des Jahres. Besonders kann der Ertrag in einem Jahre reichlicher ausfallen und im anderen Jahre geringer als wir berechnet haben. Solche Schwankungen kennen wir ja, ich stimme also durch Alles hindurch meinem Weibe bei, daß jeder Bauer unbedingt seinen Bedarf von Hanf oder Flachs selber bauen soll.

Dich, junger Nachbar, fuhr er fort, nehme ich auf mein Gewissen, den Kleinbau von Hanf und Flachs mußt du von mir erlernen. Heute, bei dem Schneegestöber gehts freilich noch nicht an die Aussaat, aber ohne Vorbegriffe, wie das zugeht, kann ich dich doch nicht entlassen.

Er fuhr dann fort: Der Lein ist eine Gebirgspflanze und liebt daher leichten, frischen Boden, sowie ein feuchtes Klima; deßwegen muß auf dem Flachslande durch zweimaliges Pflügen vor Winter und im Frühjahr der Boden so gelockert sein, wie ein Krautland. Der beste Boden ist sandiger Lehmboden, schwerer Thon oder gar hitziger trockner Sandboden taugen nicht für Lein. Er liebt hauptsächlich alte Bodenkraft, weßhalb er auch auf Neubrüchen, sowie nach Klee und Grasschlägen so gut gedeiht. Mußt du frisch düngen, so thue es schon im Herbst, daß der Dünger den Winter über faule. Ueberdieß kannst du das Feld im Frühjahre noch begüllen,

es wird ihm nicht zu viel. Er liebt auch Kalk im Boden, weshalb er für Bauschutt oder Mergel sehr dankbar ist.

Von der größten Wichtigkeit ist aber ein guter Same und ist der häufige Samenwechsel unbedingt nothwendig, weil er bei uns rasch ausartet. Der beste Same ist der Rigaer Lein; auch der Seeländer und Rheinländer Lein sind beliebt.

Zur Saat muß das Feld mit Egge und Walze sehr fein zubereitet und der Same darf nur leicht eingeeggt werden.

Für den Hanf ist ein mildes Klima mehr geeignet und liebt er deßhalb hauptsächlich die tiefgründigen Niederungen, wo er sehr lang und grob wird, während er in der Höhe kürzer aber feiner wächst.

Seine Ansprüche an die Lockerheit und Düngekraft des Bodens sind ganz die gleichen, wie beim Flachs. Vorzüglicher Hanfsamen kommt zu uns aus der Rheingegend. Willst Du guten Lein oder Hanfsamen ziehen, so mußt du die Pflanzen einzeln in deinem Kraut- oder Kartoffellande ziehen und vollständig ausreifen lassen.

Hinsichtlich der Wartung und Pflege ist der Hanf anspruchloser als der Lein. Letzteren mußt du besonders gründlich jäten, du nimmst das mit Vortheil dann vor, wenn die Pflänzchen die Höhe eines Fingers erreicht haben; in wenigen Tagen danach mußt du nachjäten. Verrichte diese Arbeit womöglich barfuß, weil den Pflanzen so weniger geschadet wird. Im Falle die Stengel zu dicht stehen, so verdünne sie gleichzeitig, das ist deßwegen nöthig, weil sich so die Pflanzen zu wenig entwickeln können und dann eine schwächere Faser liefern.

Bei der Ernte kommt es darauf an, ob man vom Hanfe und Lein auch Samen ziehen will. In diesem Falle mußt du die Samenstengel bis zur völligen Reife desselben stehen lassen. (Außer als Saatgut kann man

den Lein- und Hanfsamen auch zur Oelbereitung verwenden. Der Lein hat überdieß in der Hausapotheke seinen wohlverdienten Platz. Der Hanfsame dient als Vogelfutter.)

Beim Hanfe ist aber männlicher und weiblicher Hanf zu unterscheiden. Den männlichen Hanf (Fimmel) kannst du ausziehen, wenn er verblüht hat und bei der Berührung mit der Hand stäubt; wenn du keinen Samen ziehen willst, so kannst du den weiblichen Hanf (Mäschel) auch mit ausraufen.

Nimmst du beim Leine die Ernte ebenfalls vor, ehe die Samenreife eintritt, etwa dann, wenn die unteren Blätter welken, die Samenkapseln gelb und die Samen fest und grünlich geworden sind, so wird der Bast geschmeidiger und zu feinerem Gespinnste tauglicher als beim Samenlein. Ueberhaupt ist der Zeitpunkt des Ziehens von Fimmel und Lein, welch letztern man um des Bastes und nicht um des Samens willen pflanzt, von großer Wichtigkeit. Geschieht es zu frühe, so erzielt man wohl ein feines, aber ein wenig dauerhaftes Gespinnst; geschieht es aber zu spät, so ist der Bast zu spröde, zerbricht leicht und verliert an Quantität und Qualität.

Womöglich unternimmt man das Ziehen bei etwas feuchtem Wetter. Das Sortiren der kleineren und schwächeren von den größeren und stärkeren Stengeln unterlasse nie, denn auf diese Weise sorgst du für den gleichmäßigeren Spinnstoff. Samenhanf und Samenlein binde in kleine Bündel, trockne sie, stelle sie dachförmig zusammen, bis du die Samen in der Tenne über einer auf ein Tuch umgestürzten Stande ausschlagen kannst.

Fimmel und grünen Lein bringst du nach dem Ausziehen auf die Röste. Man unterscheidet die Wasserröste und die Thauröste. Die Thauröste greift die Faser nicht so an, wie die Wasserröste, letztere ist also beim Kleinbau vorzuziehen, dafür wird die Faser

bei der Wasserröste weißer, was aber für den Bauer nicht in Betracht kommt, weil er weiß, daß dagegen ein weniger dauerhaftes Gespinnst erzielt wird. Hanf und Lein wird also nach dem Ziehen gleichmäßig auf ein Stoppelfeld oder eine Matte ausgebreitet, (gespreitet) und so lange der Einwirkung von Thau und Regen und Sonne ausgesetzt, bis der Stengel in Verwesung übergegangen ist und der Bast sich von ihm löst. Bis zu diesem Zeitpunkte muß man öfter nachsehen, damit man die Röstung nicht zu lange fortsetzt, was der Güte der Faser sehr nachtheilig ist. Man stellt daher wiederholt, außer dem Nachsehen, eine Prüfung an und zwar so, daß man eine Hand voll trocknet und dann zwischen den Händen reibt. Fällt das Holzige ab und ist der Flachs oder Hanf zähe, so ist er gut. Will aber das Holzige nicht lassen, so wird die Röstung noch fortgesetzt. Samenhanf und Lein kommen erst im Frühjahr, wenn die Köpfe abgeriffelt sind, auf die Röste. Die ausgebreiteten Hanf- und Leinstengel werden, sobald sie von der Röste aufgenommen sind, an die heiße Sonne auf untergebreitete Holzstäbe gelegt und gut gedörrt, bis sich die Stengel brechen lassen. Fehlt zu der Zeit Sonnenschein, so muß man das Feuer zu Hülfe nehmen. Man macht im Freien eine kleine Feuergrube, umsteckt sie mit Stäben und legt auch Querstäbe oben über. Wenn das Feuer angemacht ist, so stellt man die Bunde nebenan herum an die Stäbe und oben darüber und läßt sie mit großer Sorgfalt bei öfterem Wenden trocknen, bis die Stengel spröde sind. Das Dörren an der Sonne ist aber unbedingt besser, als am Feuer.

Das Brechen geschieht sofort nach dem Dörren, weil durch ein längeres Zuwarten die Stengel von ihrer glasartigen Sprödigkeit verlieren. Die Hanfbreche ist ja ein bekanntes Werkzeug und an der wird nun so lange gerätscht, bis die spröden Stengeltheilchen (Schebe, Aglen) wegfallen Die Bunde, wie sie von der Breche

wegkommen, werden auf die Seite gehängt, worauf man dann drei und drei zusammen vom Kopfe bis zum Fuße (am Stengel von der Wurzel bis zur Spitze) in feste Zöpfe flicht.

Sämmtliche Zöpfe werden dann in die Mühle gebracht (fast in jeder Mühle ist eine Hanfreibe zu finden) und dort unter fleißigem Wenden und Schütteln während mehreren Stunden weichgerieben. Nach dem Reiben mußt du die Flechten auflösen und zum Trocknen an die Sonne hängen.

Bund um Bund wird dann am Schwingstocke so lange geschlagen bis die Aglen entfernt sind und die Fasern gerade liegen.

Das Hecheln ist nun der Schlußakt für die Vorbereitung der Fasern zum Spinnen. Das Werkzeug dazu ist ein mit Stiften besetztes Brettchen. Man wirft den Bund mit der rechten Hand auf die Spitzen der Hechel und zieht ihn darüber hin, während die Linke die Hechel hält und sonst nachhilft. Jeder Bund wird zum Hecheln so ziemlich in der Mitte angefaßt. (Mancherorts wird das Hecheln nicht selbst besorgt.) Durch das Hecheln werden aus den Bunden die kurzen Fasern geschieden und der Rest gespalten, gereinigt und gekämmt. Die gehechelten langen Fasern heißen beim Lein nun Flachs, beim Hanf Reiste (Reinhanf), der Abgang oder die kurzen Fasern aber Kuder (Werg). Flachs ist zarter und weißer als Reiste, diese aber ist stärker und dauerhafter zu allen Zwecken.

Flachs und Reiste wird nun zu 1—1½ Pf. schweren Kloben (Docken, Docketen) gebunden, vom Kuder aber ordnet man auf dem umgestürzten Schemel handhohe Lagen und rollt nachher die 4eckigen Wische zusammen. Vorher wird beides gut ausgetrocknet. Flachs und Reiste muß trocken weich und glatt sein, feuchte, spröde und rauhe Beschaffenheit deutet auf eine schlechte Sorte.

hin. (Der Sprödigkeit und der Rauheit kann man dadurch oft abhelfen, daß man die Docken gefrieren läßt.)

Nun bemerkte der Haldenbauer, bin ich müde von vielem Reden, es ist das nicht meine Sache. Den Schluß will ich nun gerne meinem Weibe überlassen.

Frau Margarethe fand das in Ordnung, denn von der Hechel weg nahm sich der Mann des Spinnstoffes nicht mehr an. Sie fuhr fort: Beim Spinnen erleidet man auf das Pf. Flachs und Reiste im Durchschnitte 1 Loth, beim Kuder aber zwei Loth, wenn er nicht von der Spinnhechel abgesponnen wird. Der von der Hechel gesponnene Kuder liefert ein viel besseres Gespinnst als ohne das, dagegen bekommt man dann bedeutend mehr Abgang, der dann nur noch zum Auspolstern von Pferdegeschirren und dergl. dient.

Giebt man den Spinnstoff außer das Haus an eine Spinnerin ab, so wiegt man denselben sowohl bei der Abgabe als beim Empfange vor.

Beim Spinnen wird die Spuhle dachförmig so groß aufgeführt, daß sie bereits an den Flügel reicht. Dann wird sie abgehaspelt. 1000 Umfänge bilden einen Schneller, 10 Schneller einen Bund.

Das Gewicht des Schnellers hängt von der dicken oder dünnen Beschaffenheit des Fadens ab. Ob nun ein solcher leicht oder schwer sei, so solle er dessenungeachtet doch nicht mehr und nicht minder als 1000 Umfänge haben, weil der Weber nach dieser Umfangzahl die Berechnung für die Größe des Stückes aufstellt.

Das Garn, fuhr Frau Margarethe fort, ist vom Haspel weg dunkel und rauh. Um es weißer und weicher zu machen, wird das Flachsgarn gebaucht, d. h. 12 Stunden lang mit guter siedender Buchenaschenlauge begossen, wie bei der Wäsche. Das Hanfgarn dagegen wird gekocht.

Man bildet wie für das Bauchen des Flachses durch Verschlingung der Schneller Ketten und zeichnet das Kudergarn. Dann rechnet man auf 40 Pf. Garn 20 Liter gute Buchenasche. Von dieser streut man einige Händevoll in den Waschkessel, darauf kommt eine Lage Garn und dann wieder Asche. So wird mit Aufstreuen der Asche auf jede Lage des Garnes fortgefahren, bis zuletzt noch Asche bleibt. Dann füllt man so viel kaltes Wasser auf, bis es darob zusammengeht, macht Feuer an und unterhält dies mäßig stark während 12 Stunden, wobei man aber von Zeit zu Zeit das Garn bewegen und aufheben muß, damit es nicht ansitze.

Das gebauchte oder das gekochte Garn wird dann in der Lauge über Nacht gelassen, am andern Morgen ausgewunden, gebrüht und geseiht. Schneller um Schneller wird von der Kette genommen und geschüttelt, an Stangen gehängt und in die Sonne gebracht. Das Aushängen wird 8—10 Tage hintereinander wiederholt. Jeden Morgen aber wird das Garn genäßt. So wird mit dem Flachs das Bauchen und mit dem Hanf das Kochen so oft vorgenommen, bis das Garn weich, geschmeidig und gelblich ist. Je mehr sich die gelbliche Farbe dem Weiß nähert, um so weniger wird es dann nöthig, die Leinwand auch zu bleichen. Nach dem Bleichen wird das Garn dann gründlich getrocknet. Das völlig ausgetrocknete, so gebleichte Garn wird seinem Gewichte nach dem Ungebleichten gegenüber auf jedes Pf. $^{1}/_{4}$ Pf. verloren haben, also auf 1 Pf. ungebleichtes Garn bleiben noch $^{3}/_{4}$ Pf. gebleichtes Garn.

Gebleichtes Garn kann Jahre lang aufbehalten werden. Die offenen Schneller werden zu Bunden an Schnüre gereiht, in eine trockene luftige Vorrathskammer unter die Diele, ferne der Wand an eine Schraube gehängt, damit es vor den Mäusen gesichert ist.

Die Verwendung von Reisten- und Kuder- oder Flachs-

und Kudergarn kann gegenseitig stattfinden. Reiste und Flachs dienen für den Zettel, Kuder aber für den Eintrag. Man kann aber auch jedes besonders weben lassen. Flachs und Reiste liefern natürlich den besseren Stoff als der Kuder, aber man hat ja beides nöthig.

Wir wollen, wandte sie sich an ihre beiden Mädchen, die immer noch an ihrem Spinnrade saßen, aber so spät doch etwas ungeduldig auf den Schluß des Gespräches warteten, für heute die Räder auf die Seite setzen. Euer Gespinnst reicht ohne das nicht weit. Nun aber müßt ihr noch eine Aufgabe lösen.

Sehet Nachbarn, sagte sie vergnügt, die bessere Schulung hat auch ihr Gutes für das Bauernvolk. Früher habe ich nie gewußt, daß man dem Weber genau nachrechnen kann, wie viel Leinwand aus einem Strangen Garn gewonnen werde. Das lasse ich mir jetzt von meinen Mädchen nachrechnen.

Marianne! Christine! wandte sie sich mit mütterlichem Stolze an diese; wie viel Zeug kann man von einem Strangen Leinengarn bekommen? Beide lachten und Marianne erwiederte: ja, daran hängt noch ziemlich viel, es kommt eben darauf an, wie groß der Umfang des Strähnes sei, wie breit der Stoff werden soll und wie dicht die Faden aneinanderschließen müssen. Christine holte einen Rest von der vorjährigen Leinwand, Marianne nahm den Centimeter zur Hand, dann maßen die Mädchen die Breite des Leinengewebes = 83 Cent.

Sodann prüften sie, wie viele Fäden auf einen Centim. in der Breite fallen = 15. Nach dem berechneten sie die Stärke des Umfangs eines Schnellers = 1 Meter.

Sie rechneten: 1 □ Centm. enthält 15 + 1 Centm. in die Breite und 15 + 1 Centm. in die Länge = 30 Centm. Fadenlänge. In der ganzen Breite sind darnach 83 + 30 Centm. Fadenlänge verwoben = 2490 Centm. = $24^{9}/_{10}$ Meter. Erfordert 1 Centm.

Leinwandlänge $24^9/_{10}$ Meter Fadenlänge, so können aus einem Schneller, d. h. aus 1000 Metern Fadenlänge: $24^9/_{10}$ Meter = $40^4/_{10}$ Centm. Leinwand erstellt werden. Da nun 1 Meter 100 Centm. enthält, $40^4/_{10}$ Centm. Leinwand aber aus einem Schneller erstellt werden, so bedarf man für einen ganzen Meter fast $2^1/_2$ Schneller.

Aha, sagte die Mutter, fehlgeschossen, so viel brauchte ich nie. Die Mädchen rechneten nach, die Zahlen stimmten. Die Mutter fragte, ob sie sagen dürfe, wo der klugen Berechnung doch noch etwas entgangen sei. Sie stutzten. Zettel und Eintrag sind nicht immer gleich vertheilt, fuhr jene fort. Marianne zählte. Richtig, sie brachte in die Länge blos 12 Faden heraus. Die Bauern lachten die Mädchen aus. Das brachte sie in neuen Eifer, sie machten eine Rechnung für den Zettel und eine für den Eintrag.

Der Vorrath, sagte Christine, beträgt beispielweise 50 Schneller Reiste = 50,000 Meter Fadenlänge. Das Stück soll 83 Centm. breit werden = 83 + 15 = 1245 Zettel Faden. 50,000 Meter: 1245 = $40^1/_{25}$ Meter. So kann man den Zettel mit 50 Schnellern = $40^1/_{25}$ Meter lang machen.

Wenn nun 1 Centm. Leinwandslänge 12 Schuß-Fäden (Eintrag) erhält, so erfordert 1 Meter 12 + 100 = 1200 Fäden Eintrag. 1200 + 83 = 99,600 Centm. = $99^6/_{100}$ Meter Eintrag. Bedarf also 1 Meter Leinwand $99^6/_{100}$ Meter Eintrag, so sind für 40 Meter + $99^6/_{100}$ = $3962^{64}/_{100}$ Meter Eintrag nöthig. Mithin bedarf man für den Eintrag nicht vollständig 40 Schneller.

Sehet, nahm Frau Margarethe das Wort, es ist richtig, 50 Schneller Reiste, 40 Schneller Kuder sind wirklich zu den gröberen Stücken, von denen mein Mann von Marianne die Rechnung aufsetzen ließ, gebraucht worden. Noch brachte der redliche Weber hievon $^1/_2$ Schneller Reisten und etwas Kudergarn zurück. So bin ich froh, daß wir in Zukunft selbst berechnen können, wie

weit unser Garn für das gewünschte Breitenverhältniß reicht.

Die Nachbarn wollten heim. Frau Margarethe bat sie noch um ein wenig Geduld. Sie fuhr nun weiter fort: Damit wir alles besprochen haben, muß ich noch sagen, daß ich meine Leinwand lieber selber bleiche, weil ich dann sicher bin, daß keine ätzenden Stoffe daran gewandt werden, die ihr schaden. Marianne und Christine fragten gleichzeitig: wie bleichst du sie denn? Das erste ist also, daß ich sie in eine Stande gebe, und wie die Wäsche mit Stroh bedecke. Auf den Aescherich wird auf 40 Pfund Leinwand wie beim Garn 20 Liter gute Buchenasche gestreut. Zuerst gießt man laues Wasser darüber, bis es über der Leinwand zusammengeht. Dies zapft man ab und giebt es wieder in den Kessel. So bereitet man nach und nach durch den immer wärmeren Aufguß eine siedende Lauge. Das Aufgießen und Ablassen der Lauge wird bei ununterbrochener Feuerung so lange fortgesetzt, bis im Ganzen 12 Stunden verflossen sind. Dann wird die Lauge über Nacht daran gelassen. Ja daß ich es nicht vergesse, vor dem Einlegen der Leinwand wird vor das Spundloch ein irdener Deckel und dergl. gelehnt, damit der Abfluß der Lauge nicht gehemmt wird. Am Morgen zapft man die Lauge ab, gießt einen Kessel voll siedendes Wasser darüber, hebt die Leinwand auf und nieder, hin und her, damit die Lauge dann ins Wasser übergeht. Darnach wird das Wasser wieder abgezogen und die Leinwand dann in Körbe gelegt und im kalten Wasser tüchtig geschwenkt. (Flußwasser ist besser als Quellwasser.)

So wird die Leinwand auf den Wiesenplan gebreitet, wobei ich sie an den 4 Ecken an Pfähle einhänge, damit sie glatter bleibt. Das Ausbreiten der Leinwand geschieht Tage und Wochen lang, wobei dieselbe bei Sonnenschein immer wieder durch die Brause mit angesammeltem Regenwasser genetzt wird. Inzwischen

kann das Bauchen noch so oft wiederholt werden, als man dies für den nöthigen Weißegrad erforderlich hält. Kleinere Stücke Leinwand kann man in Lauge noch 12 Stunden kochen, was dieselbe schneller weich und weiß macht. Durch die Selbstbleiche verliert man $1/_{20}$ des Längenmaßes, (der Weber rechnet pr. Elle 1 Daumen breit und giebt das beim Anordnen des Zettels gewöhnlich zu) dafür bleibt sich die Breite gleich. Auf der Bleiche aber findet das Gegentheil statt; hier gewinnt man oft der Länge nach und verliert dafür $1/_{10}$ der Breite. Ist z. B. der Stoff 83 Centm. breit, wenn er vom Webstuhl kommt, so wird er auf der Bleiche gebleicht nur noch 75 Ctm. breit sein. In diesem Falle muß man also bei der Angabe der Stoffbreite, die man zum Verarbeiten wünscht, Rechnung tragen.

Auch die Leinwand kann in kühler, trockener Kammer Jahre lang aufbehalten werden. Man bringt sie, wie ihr wißt, jährlich einmal in die Sonne. Geht in Dörfer und größere Marktflecken und horchet wie die Weiber eifrig verhandeln, welches Haus mit den meisten Stücken aus den Fenstern des obersten Bodens behängt war.

So ihr Nachbarn, besorgen wir uns aus dem feinsten Fimmelgarne mit 2 und 3 angefeuchteten Faden den Nähzwirn. Wir glätten diesen beim Aufhaspeln dadurch, daß wir ihn zwischen Zeigefinger und Daumen durch ein doppeltgelegtes, nasses Lederchen einklemmen. Auch das Strickgarn zwirnen wir, (Drehung der Spuhle von links nach rechts), die schwache Zwirnung des Letzteren wird durch scharfes Anspannen der Saite bezweckt.

Ja, und daß ich es nicht vergesse, auch Wollgarn haben wir. Mein Mann läßt die Schafe aus Rücksichten für ihre Gesundheit ungewaschen scheeren. Wir sortiren dann die Wolle, öffnen die Fließe, breiten sie aus, entfernen die gelbe Wolle, schneiden die Kothspitzen ab, legen 6—10 Fließe aufeinander und klopfen den Staub daraus. Um das Fett zu entfernen, waschen

wir sie in warmem Seifenwasser aus, legen sie in Körbe, begießen sie mit kaltem Wasser und lassen sie so unter öfterem Wenden trocknen. Die trockene, gelockerte Wolle wird mit etwas Oel eingesprengt durchgearbeitet und gehechelt (gekardet). Dann geben wir sie der Wollspinnerin und verwenden das daraus gewonnene Garn roh oder gefärbt zu Strümpfen. Oft lassen wir auch Wollgarne in Reistenzettel einweben und färben den Stoff dann selber zu Werktagskleidern.

Viel Dank, viel Dank, Frau Margarethe, sagten die Bauern einstimmig. Große Mühe, aber schöner Lohn. Wollte Gott, mein Weib wäre auch so rührig, seufzte der Jüngste. Ja, erwiederte die Frau Margarethe, glaubet aber, daß man nicht alles auf einmal kann. Euer Weib hat kleine Kinder. Die Sterne unter dem Himmel sehen des Nachts, was sie entbehren muß, während ihr eure müden Glieder strecket und euch auf die Arbeit des morgenden Tages stärket. Sie kann der Kinder wegen nicht ruhen. Wenn sie dann nicht Tag für Tag aufgelegt ist zu rührigem Schaffen, so lasset den Muth nicht sinken. Eine Zeit ist nicht alle Zeit, auch ich habe das einst durchgemacht. Nun gute Nacht. Seid uns ein andermal willkommen.

Mutter, sagte Christine, als die Männer fort waren, du hast heute viel gesprochen und ich wundere mich, wo du das alles her hast. Ja, ja Christine, man muß Erfahrung haben, antwortete die Mutter. Aber eine Seite habe ich doch noch nicht berührt. Ich freue mich über den Hanf und den Flachs wie er draußen im Felde steht. Am Hanf liebe ich den schlanken eckigen Stengel mit seinen langgestielten, an den Gelenken stehenden, gefiederten Blättern. Könnet ihr Fimmel und Mäschel durch die Blüthen unterscheiden? Die Staubblüthen des Fimmels vereinigen sich zu langen Rispen, die Stempelblüthen des Mäschels aber stehen meist zu zweien in den Winkeln der Blattstiele, antwortete Marianne. Es ist recht, fuhr Frau

Margarethe fort, daß ihr in der Schule auf den Bau der Pflanze aufmerksam gemacht worden seid. Vergesset nichts! Ich habe nichts derartiges gelernt, aber es ist doch mein größter Reichthum, den ich nebst den Meinigen besitze, daß ich Tag für Tag selber schauen kann, wie Gott alles so gut und schön aus seiner Hand gehen läßt.

In der Nähstube.



Im Haldenhofe hatte man die Sitte eingehalten, jährlich im Winter die Nähterin mit ihrer Gehülfin 1—2 Wochen in Arbeit zu nehmen. Als die Kinder noch klein waren, gab es so sehr viel Anderes zu thun; Frau Margarethe wäre damals froh gewesen, wenn sie zu allen Zeiten die einfachsten Flickereien rechtzeitig hätte besorgen können.

In einem jungen Haushalte hat man überhaupt noch nicht so viel zu flicken, wie in einem älteren, doch zerreißt man trotz häufigem Barfußlaufen viele Strümpfe und die sonst starken Hosen und Kittel des Hausvaters sind durch die Feldarbeit bald beschädigt oder den Nähten entlang auseinandergesprengt, besonders wenn der Faden schlecht ist, oder wenn die Nähterin flüchtige Stiche machte. Auch die starken Frauenröcke

bekommen da und dort Schäden, ein Längen-, ein Breiten- oder ein Winkelriß ist handum gemacht und so giebt es dennoch viel zu thun; auch Margarethe konnte das bald erfahren.

Sie hoffte Anfangs von einem Tage zum andern dies und jenes wieder ausbessern zu können. Aber die anderen Geschäfte ließen sie nie zur Nadel kommen und schließlich wurde sie genöthigt, die Nähterin im Sommer zu nehmen; das gab aber böses Blut bei ihrem Manne. Er konnte nicht einsehen, wie man die Nähterin so allein machen lassen könne und daß Margarethe jetzt nicht Zeit habe, in die Stube zu sitzen, das verstund sich wohl selbst. Drum glaubte er, die Sache müsse aufgeschoben werden bis zur gelegenen Zeit.

Der Haldenbauer war nicht blos aus Unverstand so zurückhaltend. Um Stand zu halten, mußte er sparsam sein und das nöthigte ihn auf alles zu sehen. So war er im wahren Grunde nur wegen dem Lohn und dem Essen, das man der Nähterin zu geben hatte, ungehalten. Frau Margarethe sah ein, daß da am unrechten Orte gehaust werden sollte, denn wenn sie die zerrissenen Sachen nicht flicken konnte, so gingen diese weit eher zu Grunde, weil sie aus Mangel an Mehrerem dennoch getragen werden mußten, wobei die Schäden immer größer wurden. Deshalb seufzte sie oft und wollte der Sache Einhalt thun. Sie hatte wegen der Nähterin lange gezögert, da hörte sie, es heiße in der Umgebung, sie lasse ihren Mann in Lumpen laufen: diesen Tag habe er Strümpfe getragen, an denen die Löcher oben zum Schuh herausgeguckt haben und an jenem eine Weste, wo der Rücken an einer Seite in Fetzen hing u. s. w. Das kränkte sie. Sie war sich ja bewußt, daß, obschon sie keine Meisterin mit Nadel und Scheere war, sie ja doch das Aeußerste wagen und so viel wie möglich selbst machen wollte, damit des Mannes dringende Wünsche bezüglich der Ausgaben erfüllet werden:

allein immer und immer stieß sie an dem an, daß sie eben die Zeit nicht finde, daß hundert andere Dinge sich vordrängen, die alle auch gemacht werden sollten.

Der Umstand wurde zu einer rechten Kreuzschule für das junge Weib. Dies Elend dehnte sich immer weiter aus, als noch Kinder kamen, die jedes auch wieder neue Bedürfnisse mitbrachten. Ihr Mann verstund das nicht, sie konnte es ihm auch nicht zumuthen, denn wie können Männer wissen, an wie vielen Fäden eine Frau für ihren Haushalt tagtäglich ziehen muß, bis das Ganze klappt. Es glauben überdem die meisten Männer, Stricken, Nähen und Flicken lasse sich ganz leicht zwischen alles Andere hineinschieben. Margarethe überlegte dieses Mißverständniß, sie nahm es wirklich als solches, wo sich deswegen zwischen ihr und ihrem Manne Conflikte entspannen. Sie sann hin und her, wie sie dieses Kreuz beseitigen könne. Bis zu der Zeit forderte der Mann von ihr, daß sie auch auf dem Felde arbeite. Das war nichts besonderes, alle Bauernweiber nah und ferne mußten sich dem gleichen Gebote fügen. Ein armer Bauer besonders bedarf der eigenen Kraft, er kann nicht immer bezahlte Hülfe dingen und so hat er zunächst nur sein Weib, der er keinen Lohn zu geben braucht, bis zu der Zeit, wo ihm auch in den Kindern eigene Arbeitskraft erwächst. Diese Nothwendigkeit sah Margarethe deutlich ein und sie fügte sich ihr äußerlich ohne Widerstreben.

Innerlich aber ordnete und überlegte sie, wie sie zu stehen käme, wenn sie der Hauswirthschaft im Allgemeinen mehr Zeit widmen dürfte. Sie fing dann ihrerseits auch an, Pfennige zu spalten, d. h. sie versuchte mit großer Sorgfalt zu kochen, um ohne einen Mangel fühlen zu lassen, Eier, Mehl, Butter und Milch zu erübrigen und das Ersparte zu Geld zu machen, welches sie zunächst dafür verwenden wollte, im Winter die Nähterin zu halten, ohne des Mannes Geldsäckel in

Anspruch nehmen zu müssen. Sie gedachte nicht nur das Alte flicken zu lassen, sie wollte den nöthigen Vorrath von Arbeitshosen, von Westen und Kitteln anschaffen, damit sie im nächsten Sommer wegen des Mannes zerrissenen Kleidern nicht in die Enge getrieben werde.

Der Haldenbauer hatte wohl so viel Einsicht, daß er seine Margarethe nicht einschränkte, wo sie mit eigenen Mitteln auftrat. Er freute sich sogar der List seines klugen Weibes und das spornte sie an, auf dem betretenen Wege fortzufahren.

So wußte sie durch verständiges Haushalten und durch Berechnung nach allen Seiten den Mann ohne Worte zu überzeugen, daß es gar kein Vortheil sei, wenn sie draußen auf dem Felde ein paar Pfennige verdiene und drinnen die Mark auf das Spiel setze. Der Haldenbauer gewöhnte sich nach und nach an sein pünktlich und zur Zeit gekochtes Essen, an seine ganzen Kleider, an seine sauberen Kinder, kurz an alles das, was drum und dran hängt, ob eine tüchtige Hausfrau im Hause arbeite oder nicht. Margarethe hatte vollständig gesiegt, sie konnte aufs Feld kommen, wenn sie wollte, sie mußte nicht mehr.

Allezeit rühmte Frau Margaretha, was für einen verständigen Mann sie habe. Wenn ihre Nachbarinnen, junge und alte, auf dem gleichen Wege, der auch ihr einst vorgezeichnet ward, fortwandern mußten, und gleichgültige, nachläßige, alles dem Schlendrian überlassende Weiber zu sein schienen, so beklagte sie Margarethe tief, denn sie glaubte, wie sie die Sache an sich selbst erfahren, sei da und dort eine, die eine solche Nachrede in der That nicht verdiene, die eine leide entweder fortwährend noch unter dem Drucke, die andere aber werde durch den jahrelangen Kampf abgestumpft sein. So oft sie von solchen Weibern hörte, so schwoll ihr Herz auf im Glücke gegen ihren Christian, der ihr so viel Freiheit zu ihrer Entwicklung gelassen, daß sie nun als eine gute Haus-

frau dastehen könne. Wie mancher Mann, sagte sie bei Gelegenheit, schränkt sein Weib ein, es kann sich ohne seinen einseitigen Willen nicht kehren noch regen und doch hat es eben so ausführbare Ideen als er. Ein solches Kreuz, sagte sie weiter, würde mich ins Grab bringen, wenigstens würde ich ebenso nachlässig geworden sein, wie es bei anderen möglich wird.

Seit den ersten Jahren ihrer Ehe hatte also Frau Margarethe zur Winterszeit noch die Nähterin zur Aushilfe auf der Stör. Um diese Zeit war es ihr am leichtesten, hie und da mitzuhelfen und das wünschte sie, weil es allemal etwas zu lernen gab. Ueber das Zuschneiden war sie gar erpicht, da fehlte es ihr am meisten, dagegen der Nähterin schien ihr Eifer nicht recht, diese war ein wenig verwöhnt; an den meisten Orten ließ man sie nach eigenem Gutfinden machen, was bei Margarethe nicht sein konnte. Auch befand sich die arme Nähterin noch in einem anderen Punkte dieser Hausmutter gegenüber nicht ganz in ihrem Elemente, sie war nämlich gewohnt, viele Neuigkeiten zu erzählen und auch wieder solche zu hören, so daß man besser das Wort: sie sei auf der „Klatsch-Stör" als auf der „Näh-Stör" hätte brauchen können.

Eine solche Klatschstör hatte für Frau Margarethe keinen Zweck. Sie haßte im Grunde ihrer Seele solche unnütze Reden, denn sie wußte aus vielen Erfahrungen, daß die Sachen in der That oft anders waren, als wie sie öffentlich besprochen wurden. Etwas Gutes, sagte sie, höre ich gerne, aber in der Klatschsucht ist der Grundton dem Bösen geneigter, als dem Guten und aus dem Grunde ließ sie sich mit der Nähterin nie in derartige Gespräche ein.

So war die Nätherin Jahr für Jahr ins Haus gekommen und hatte geholfen, daß alle Kleider in der besten Ordnung zu finden waren. Einen oft nicht genug beachteten Umstand ließ Margarethe nicht aus den

Augen, stets den nöthigen Vorrath an Werktagskleidern zu haben, damit, wenn irgend ein Schade daran bemerkbar war, man dieselben sofort ablegen und andere anziehen konnte. Mit Zeit und Gelegenheit wurden die kleinen Schäden immer wieder ausgebessert. An größere Schäden wagte sich Frau Margarethe nur dann, wenn sie einsah, daß ihre anderweitigen Geschäfte dies erlaubten. Grundsätzlich setzte sie sich mit der Nadel nie hin, wenn ihr andere Pflichten oblagen, denn sagte sie sich, ich verdiene mit der Nadel nicht, was ich unterdessen anderorts versäume.

Bei der nun einmal eingeführten Ordnung befand sich Margarethe jahrelang wohl. Nun aber war die Zeit gekommen, wo die beiden Mädchen auch Hülfe leisten konnten. Besonders, seit die Arbeitsschule eingeführt war, wurde mancher Versuch zu Hause gemacht, denn die Mutter hielt dafür, was man in dieser Schule lerne, das müsse man zu Hause üben, in der Schule finde man zu wenig Zeit dafür. Margarethe war eine unbedingte Freundin der neuen Arbeitsschule.

Da, sagte sie, lernen die Mädchen gründlich mit Nadel und Scheere arbeiten und das ist so wichtig für das Bauernvolk, daß man es gar nicht ermessen kann, was für Vortheile im Lande daraus erwachsen würden, wenn jede Mutter pflichtgetreu das ihrige zur Unterstützung der Sache beitrüge.

Marianne war nun dieser Schule entlassen. Obwohl sie ihrer Anlage nach schwer empfänglich war, so war sie doch durch die unermüdete Anregung von zu Hause aus, durch den gründlichen, sich nur auf die Arbeit beschränkenden Unterricht so weit gefördert, daß sie ziemlich selbstständig zuschneiden konnte. Christine war im Nähen und Stricken ordentlich vorgerückt und so wollte Frau Margarethe zum erstenmale ohne Nähterin mit ihren beiden Töchtern die Kleidung besorgen. Die Zwischenstunden, die nach der gemeinschaftlichen Besor-

gung der Hauswirthschaft (unter Beihülfe der Magd) im Winter den Tag über frei blieben, wurden dazu bestimmt; Abends spann man fleißig, was uns noch wohl in Erinnerung ist.

Die Flickkörbe stunden in Reih und Glied in der Bodenkammer. Da war der Strumpfkorb, der Hemdenkorb, die Körbe mit den Schürzen und Röcken, den Hosen, Kitteln und dem Bett- und Tischzeug. Im Vorrathsschranke lag Stoff zu Hand- und Waschtüchern für die Mädchen, zu Schürzen, Röcken und Jacken und zu Hemden und Hosen für die Brüder und zu Kittel, Westen und Mützen für den Vater.

Eines Tages, Anfangs November wurde der Strumpfkorb herunter geholt. Die Mutter überließ scheinbar den Mädchen die Beurtheilung, auf welche Art man die Sachen wieder gut machen könnte. Da gab es nach schulmäßiger Ansicht ein entsetzliches Arbeitsgebirge. Ferseneinstricken, Fußspitzen anstricken, Maschenstich stopfen u. s. w. wollte kein Ende nehmen. Ohne Widerred ließ die Mutter die Strümpfe ordnen, die Mädchen legten die zusammen, welche nur der Fußspitzen bedurften, diejenigen, in welche nur Fersen nothwendig waren, dann gab es einen kleinen Haufen, welche beides erforderten u. s. w. Als aber die Mädchen mit der Arbeit fertig waren, sagte die Mutter: Schauet, eine Bäuerin muß sich anders helfen, sie hat nicht Zeit, bei der schulgerechten Ausführung zu bleiben; versteht aber wohl, daß ich froh bin, daß ihr so gelehrt worden seid. Zu Hause wartet die Aufgabe, das Gelernte euren Verhältnissen anzupassen und abzuändern. Zu dem Zwecke scheiden wir also die Werktagsstrümpfe und die Sonntagsstrümpfe von einander.

Zu allererst ist es für uns Hauptsache, den Werktagsstrumpf, wenn er neu ist, unten am Boden, an der Fußspitze oberhalb und an der Ferse aus- und inwendig mit in schiefer Fadenlage geschnittener Kuderleinwand zu

füttern und ihn so vor dem Zerreißen zu schützen. Das innere Fersenfutter muß die Ferse in ihrer ganzen Breite decken und bis an den Schluß der Waden reichen. Ein Strumpf mit gebrochenen Füßen ist deßhalb schon zum Repariren auf die Seite zu legen.

Ist ein Werktagsstrumpf am Fuße so gebrochen, daß man ihn schulgerecht mit einer Strickstopfe ausbessern könnte, so flickt man ihn der Zeitersparniß wegen mit dem Webestich.*) Das Flicken eines Loches in einem solchen Strumpfe durch den Maschenstich wäre für uns ein Luxus, weil das zu viele Zeit beansprucht, über die wir nicht verfügen können.

Sind die Fersen allein so zerrissen, daß man sie durch den Webestich nicht mehr zurecht machen kann, so strickt man einen Fersen ein. Das neue Füttern des Sockens darf dann ja nicht unterbleiben.

Sind aber nicht nur die Fersen, sondern auch die unteren Theile der Fußspitzen gebrochen, so werden die Fußböden ganz ausgeschnitten und solche für Sommerstrümpfe von Kuderleinwand, für Winterstrümpfe aber von grobem Molton (Nörling) eingefügt. Auch diese Böden sind in ächter Schräge, aber mit doppelter Nahtzulage zu schneiden. (Man fängt in einer Ecke an und

---

*) Nähere Angaben finden sich in meinem Leitfaden (bei Meisel in Herisau erschienen).

1) Das Strümpfestricken mit 33 Abbildungen. 50 Cent.
2) Das Nähen mit 33 Abbildungen. 50 Cent.
3) Das Flicken mit 33 Abbildungen. 50 Cent.
4) Die Kunststrickerei, das Häckeln und Filetstricken mit 67 Abbildungen. 1 Fr.
5) Zuschneidekurs mit 90 Abbildungen. 1 Fr. 80 Cent.

Für die Handarbeit des Hauses bietet das ebenfalls von mir in obigem Verlage erschienene Werk: Das fleißige Hausmütterchen, 7. Auflage (brochirt 5 Fr. 50 Cent. und gebunden 6 Fr. 50 Cent.) durch Bild und Wort die nothwendige Ergänzung auf die Schulstufe.

schneidet so nach rechts und links die Böden für und widereinander. Auf diese Weise geht eben so wenig Stoff verloren, als wenn man sie in geradem Fadenlaufe schneidet, was nicht rathsam ist, bei wenig Stoff aber nöthig wird.)

Die Schnittkanten am Oberfuße des Strumpfes werden nach innen umgeschlagen und mit dem Hexenstiche wieder genäht. An den Stoffböden biegt man je nur den einfachen Nahtrand ab und heftet diesen mittelst langen Vorstichen auf die Stofffläche nieder. Beim Molton kann man die Schnittkante auch mit weitläufigem Feston umnähen. Die Vereinigung des Bodens mit dem Oberfuße findet darnach durch Ueberwindling statt. Man kann die Fußböden auch in doppelter Stofflege nehmen; die Schnittkanten sind da nur gegen einander einzuschlagen. Auf diese Arten eingefügte Fußböden sind sehr bequem wieder zu erneuern, da man in der Folge des Abheftens der Oberfußkante überhoben ist. Auch drücken auf diese Weise eingefügte Böden den Fuß nicht. Natürlich bedarf die Ferse immer wieder eines soliden innern und äußern Futters; auch muß dem oberen Theile der Fußspitze immer ein solches aufgesetzt werden. (Mancherorts strickt man für die Werktagsstrümpfe nur den oberen Theil des Sockens und fügt in neue Strümpfe schon Stoffböden ein, was gar nicht unzweckmäßig erscheint.) Ist die obere Seite der Fußspitze endlich auch gebrochen, so ergänzt man sie durch einen alten Strickfleck, der mit dem Maschenstiche angefügt wird, oder durch ein schiefes Stoffstück. Wenn der Rist-Theil des Fußes und das untere Beintheil endlich so gebrochen ist, daß man denselben weder durch Maschenstich noch durch die kleine Strickstopfe ausbessern kann, so schreitet man erst zum Anstricken des Strumpfes.

Marianne meinte, ja das sei ja ganz anders als wie sie in der Arbeitsschule gelehrt worden sei. Da habe man an keinem Strumpfe den Webestich machen

dürfen und die Fußböden habe man durch gestrickte Stücke, so weit es nöthig war, ergänzt. Nein, antwortete die Mutter, es ist nicht anders. In der Schule mußtet ihr lernen, wie man die Strümpfe richtig flickt; nur auf dieser Grundlage seid ihr dann auch im Stande, ohne Mühe einen Bauern-Werktagsstrumpf zu flicken.

Christine aber glaubte, es wäre angenehmer, wenn sie ungefütterte Werktagsstrümpfe tragen dürfte. Ja, ja, erwiederte die Mutter, mir würde es auch gefallen, aber denke, wie schrecklich viel müßten wir flicken, wenn wir unsere groben Schuhe zu unsern ungefütterten Strümpfen tragen müßten. Man muß sich in allen Stücken eben gerne in die gegebenen Verhältnisse fügen. Ich glaubte, der Vater würde in einem Tage ein Loch in eine ungefütterte neue Ferse machen. Sage mir, wäre das dann gespart, müßten wir nicht schlechte Haushälterinnen sein, wenn wir so darein führen.

Bei den Sonntagsstrümpfen, fuhr Frau Margarethe fort, ja da ists denn etwas anderes. Ich hasse nichts so sehr, als schlechte Strümpfe zu guten Kleidern. Lieber wollte ich ein schlechtes Kleid und einen guten Schuh und Strumpf als umgekehrt. Wie sagt man von dem Anzuge eines Mädchens, das in schönem Oberkleide und in schlechten Unterkleidern aufzieht. Marianne und Christine sagten einstimmig: „außen fix und innen nix." Nun, nahm die Mutter wieder das Wort, „außen fix, innen nix" ists auch, wenn die Sonntagsstrümpfe nicht ganz von Strickerei sind. Man soll einen Unterschied machen für den Strumpf zum Sonntagsstaat. Die Ferse kann man deshalb für die Mannsleute doppelt stricken. (Siehe fleißiges Hausmütterchen: Von den Strümpfen), auch für die Fußspitzen kann man ein Beigarn nehmen (für die Werktagsstrümpfe nimmt man darum kein Beigarn, weil die Rand-Umschläge beim Anfügen der Tuchböden zu polstrig werden). Die Fersen füttert man nur inwendig gut, bei Frauenstrümpfen

ist aber dem Füttern das Stopfen vorzuziehen; auch strickt man die Fersen ebenfalls mit einem Beigarn.

Ist ein Sonntagsstrumpf gebrochen, erklärte die Mutter weiter, so stopfe man ihn nur am Fußboden mit dem Webestich, sonst flicke man ihn mit dem Maschenstich, genau wie ihr in der Schule gelehrt worden seid. Frau Margarethe sortirte jetzt die Strümpfe in Partien, welche zu füttern, zu stopfen, zu socken und anzustricken waren. Zunächst suchten die Mädchen für das Anstricken Garn und Nadeln zu bestimmen. Ersteres fügten sie womöglich jedem Paare Strümpfe bei und die Sorte der letztern schrieben sie auf und hefteten das Papierchen an das betreffende Paar. Das Anstricken der Strümpfe und das Ferseneinstricken betrieb man nämlich auf dem Haldenhofe im Laufe des Jahres als angemessene Zwischenarbeit. Darum ordnete man alles, damit man später das hiefür Benöthigte gleich bei der Hand habe, wenn man es brauchen sollte.

Die übrigen Partieen machte man der Reihe nach fertig. Marianne übernahm das Zuschneiden der Futtertheile an alte und neue Strümpfe, sie gieng behutsam an das Construiren und Ausschneiden der Böden und auch die Ausfertigung dieser Abtheilung wurde ihr zuerkannt. Christine stopfte mit dem Webestich und nähte die oberen Fußspitzen an und die Mutter aber beschränkte sich auf das Füttern. In die Strickstopfe theilten sich beide Mädchen gleichmäßig. So verfuhr man auch mit den Sonntagsstrümpfen. Marianne und Christine wußten recht guten Bescheid, sie hatten das Flicken des Gestrickten in der Schule gründlich erlernt.

Nun, sagte eines Tages Frau Margarethe, sehe ich endlich dem Strumpfkorbe auf den Boden, heute Abend werden wir fertig sein. Ja nun, meinten die Schwestern, wir haben den Genuß mit viel Arbeit erkauft. Ja, erwiederte die Mutter, viel Arbeit haben wir gehabt, aber auch viel Befriedigung in dem Bewußtsein, so ungestört sie

vollenden zu dürfen. Nicht in vielen Haushaltungen wäre das möglich und es ist mir so auch selten zu Theil geworden. Sehet das ist der Lohn des Fleißes; wie wollen wir uns freuen, wenn wir das Jahr durch am Sonntag und Werktag in ganzen Strümpfen aus- und eingehen dürfen. Ist denn das zum freuen? fragte lächelnd Christine. Gewiß, sagte Margarethe. Wie manches arme Kind streckt vergebens seinen Fuß nach einem guten Strumpfe und dann denke was das im Winter sagen will; du bist eben ein verwöhntes Kind, hast nie gefühlt was Mangel ist.

An die Stelle des Strümpfekorbes wurde derjenige des Bettzeuges gerückt. Frau Margarethe hatte in dieser Richtung von jeher strenge Aufsicht geübt; wenn die Strümpfe und das Bettzeug in Ordnung waren, fiel ihr allemal ein Stein ab dem Herzen. Darum auch nahm sie diese Arbeiten nach einander vor. Die Leintücher wurden theils gewendet, theils gestückt, Deckenbezüge stückte, wendete oder erneuerte man unterhalb. (In Süddeutschland kennt man kaum die Oberleintücher auf dem Lande, darum sind die Bezüge der Federngefäße auf der einen Seite weiß, auf der andern aber farbig.) Christine flickte mit ziemlicher Gewandtheit deren farbige Hälften. Mit leichter Mühe fügte sie die einfachen Einsätze Strich auf Strich und Farbe auf Farbe so ein, daß man nur durch den abstechenden Farbenton darauf hingewiesen wurde. Es gefiel das der Mutter so gut, daß sie diese kleine Kunst sogar von ihrer Tochter lernte und es däuchte alle lustig, daß Margarethe anfangs so viele Mühe hatte, nur eine gerade Bruchkante zu ziehen und wie es ihr gar nicht auffiel, wenn die Striche widereinander liefen. Früher hatte sie mit viel Mühe, wie die Nähterin, die Flickstücke aufgesäumt und links darnieder genäht, aber kein Stück lag regelrecht auf der Fläche. Man kam sogar darin überein, manch älteren häßlichen Flick abzutrennen und ihn richtig einzufügen. Marianne

verzweifelte fast, so werde man gar nicht fertig; die Mutter erklärte aber, daß ihr nun die nach alter Manier gestückten Leintücher zuwider seien, was Marianne nach reiflicher Ueberlegung wohl begriff.

Sodann, als auch dieser Korb geleert war, schritt man zur Reparatur der Frauenhemden. Die meisten litten an verschlißenen oder zerlöcherten Rauten, welche einfach ergänzt wurden. Bei manchen Hemden mußte das Achselfutter auch erneuert werden und am allermeisten hatte man mit abgestoßenen und zerrissenen Halskanten zu schaffen, welche wieder neu umgeschlagen und durch frische Bündchen zurecht gemacht wurden. Einzelne Rumpfpartien bedurften auch des Verwebens, selten nahm man zum Stückeeinsetzen seine Zuflucht und wo dies geschah, wendete man bei der ziemlich groben Leinwand den flachen Einsatz an.

Weniger leicht kam man mit dem Flicken der Knaben- und Mannshemden weg. Kragen, Aermelbündchen, oberer Rückentheil des Rumpfes, Brustkanten, Aermelrauten und oberer Theil der Aermel bedurften bald an diesem bald an jenem der Nachhülfe. War am Kragen und dem Aermelbündchen die Kante nur theilweise zerrissen, so reparirte man sie mit Festonstich; wo aber fast durchwegs, so schnitt man sie auf, bog die Schnittkanten gegenseitig ein und nähte die beiden Umschlagskanten wieder mit Ueberwindling zusammen. War dagegen die innere Seite einer dieser Theile gebrochen, so wurde die Kante zerschnitten, die schadhafte Fläche abgelöst und dem Ansatze folgend abgetrennt. Dann schnitt Marianne das Ergänzungsstück genau nach dem Muster des losgetrennten ab und so verband man jenes wieder mit dem zugehörigen Theile. Mußten Kragen und Bündchen vollständig erneuert werden, so schnitt man sie über der Verbindungsnaht am Rumpfe oder Aermel ab und setzte den neuen Theil außen zunächst hinter diese Naht und trennte den alten Rest dann vollends weg, ehe die Rück-

seite des neuen Theiles damit verbunden wurde. So ersparte man das Faltenfassen. Für ganz neue Kragen und Bündchen vergaß man die Zugabe für das Eingehen nicht.

Wenn Rückenstücke eingesetzt werden sollten, so trennte man sie je nach Bedarf vom Kragen und dem Achselfutter los, trennte und schnitt die Achseln auseinander und löste den Aermel ab, d. h. wenn das nöthig war. Dann fügte man das Ergänzungsstück in wagrechter Linie als flacher Einsatz an, damit die Naht nicht drücke. Reichte das Rückenstück nur bis zum Achselfutter, so fertigte man senkrecht nur die Grundnaht und deckte sie dann durch das Futter. Die weitere Vollendung unternahm man wie am neuen Hemde. Die zerstoßenen Brustkanten besserte man in der Regel mit dem Festonstiche aus. Oft hatte man eine neue Brust einzusetzen und manchmal half man sich auch nur mit einfachen Ergänzungsstücken, deren Nähte man senkrecht in die Falten richtete. Frau Margarethe freute sich darüber, daß ihre Mädchen durch die Nadelfertigkeit manchen kleinen Schaden so gut auszubessern wußten, wie sie es früher nie gesehen noch selbst machen konnte.

Das sah sie besonders bei den Röcken ein, die ihr früher viel zu schaffen gaben. Die Winkelrisse und die Partie um den Sack herum hatten sie am meisten in die Enge gebracht. Die Nähterin selbst stopfte nicht gerne, dann half sie sich in solchen Fällen nicht anders als durch Aufsetzen eines Stückes oder durch das Verengen des Rockes, was sehr viel Arbeit gab. Marianne und Christine legten unter die ausgebesserte Ecke eines jeden Winkelrisses ein Stückchen von dem gleichen Stoffe und wifelten es auswendig mit dem Webestich unter, dann wifelten sie die Risse auf der Kehrseite vollends zusammen. Mehrere derartige Risse ließen sich gut auch ohne Eckstück verbessern. Waren an sehr zerschlißenen oder zerlöcherten Stellen Stücke nöthig, so richteten sie

dieselben genau nach Zettel und Eintrag nach dem Muster her und fügten sie als einfache Ueberwindlingseinsätze auswendig an. Einen solchen Flick hielten alle für weit zweckmäßiger in der Wäsche als den einfachen Hinterstich- oder Vorstich-Einsatz.

Die Leibchenvordertheile waren an den Armlöchern oft eingerissen. Da half man sich, daß man den Riß entweder am Oberstoff und Futter je besonders zusammenwifelte oder aber einen Ueberwindlingseinsatz einfügte, dem man, wenn unter dem Arme auch Schäden vorhanden waren, die Trapezform gab und ihn in der Seitennaht auslaufen ließ. Es bedurfte dann nur noch der Ergänzung des Passepoils oder der Einfassung, so war das Leibchen wieder gut. In ähnlicher Weise verfuhr man an der schadhaften Halskante. Am meisten hatte man aber mit den vorn beschädigten Brusttheilen zu schaffen. Man trennte da das Leibchen vom Rocke, nahm die Haften weg, öffnete den Saum und die Brustfalten, fügte einen einfachen Ueberwindlings-Einsatz so an, daß die senkrechte Naht, wenn möglich, in der hintern Brustfalte verborgen werden konnte. Darnach stellte man das Vordertheil wieder in seinen früheren Stand her.

Die Jacken litten ebenso, man reparirte sie am Vordertheile auf die gleiche Art wie die Leibchen. Nur hatte man da noch die Aermel, an denen der untere Theil gewöhnlich schadhafter war als der obere. Man trennte den Saum und die beiden Nähte auf. Dann schnitt man das Beschädigte dem Faden nach ab und fügte das Ergänzungsstück mit Vorstichen an. So war der Aermel nach der Ausfertigung der Nähte und des Saumes wieder gut.

Die Unterbeinkleider bedurften der Nachhülfe bald am untern Rande durch eine frische Begrenzung, bald war auf dem Kniee ein einfacher Ueberwindlingseinsatz einzufügen, oder es waren im Gesäße Keile nothwendig

oder man mußte die Seitenkante der oberen Hälfte neu einfassen.

Schwieriger waren die Hosen der Männer zu flicken und besonders die Arbeitshosen. Der untere Rand mußte nicht nur abgenommen und entweder neu umgesäumt, oder wenn dies der Länge wegen nicht mehr stattfinden durfte, einem auf die innere Seite aufgelegten Belege entgegenstaffiert werden, sondern sehr oft waren da an der inneren durchquetschten Naht kleine Dreiecke erforderlich, die bei dickem Wolltuch mit Stoßnath angefügt wurden. Es versteht sich von selbst, daß diese Naht nur der schiefen Schnittkante des Dreiecks folgen durfte, da die geraden Seiten ja auf die Seitennaht und in den Saum fielen. Bedurften die Kniee der Flecken, so trennte man daselbst, wenn der vorhandene Flickstoff das nur einigermaßen erlaubte, die innere und die äußere Seitennaht auf, schnitt das beschädigte Stück wagrecht heraus und ergänzte es durch ein anderes, das mit Hinterstich eingefügt wurde. So bald die Seitennähte wieder fertig waren, so hatte man ein gutes Bein und das sah dann doch so ganz anders aus, als ein unterlegter Bletz (Fleck), dem die Umschlagkanten des Loches vielleicht nicht einmal gerade aufgesäumt worden sind. Diese letzte Manier erlaubte man sich nie mehr, selbst wenn kein genügender Flickstoff vorhanden war, so wollten Marianne und Christine dem Vater, dessen Arbeitshosen wirklich am häufigsten Knieeschäden zeigten, doch nicht zumuthen, daß er weiter so unregelrecht geflickte Kleider trage, wie das bis anhin selbst die Nähterin ausgeführt hatte. Es entstund so durch passende Anregung der Mutter ein wahrer Wetteifer, diese Kleidungsstücke recht gut zu verbessern. Natürlich machte die Mutter den Vater aufmerksam, wie er fortan mit Hilfe seiner Töchter nur in ganz gut geflickten Kleidern herumgehen dürfe. Dieser zog dann im Spasse seinen Geldbeutel hervor und gab jedem Mädchen eine Mark als Zeichen der Anerkennung

über diese wohl gelungenen Arbeiten. Er selbst fand wirklich auch Vergnügen daran, als er nicht nur die hübsch ausgebesserten Kniee, sondern auch die Gesäßpartien betrachtete, die meistentheils je durch eingefügte Trapezoidformen, an denen die eine rechtwinklige Ecke seitwärts unten, die stumpfe aber oben lag, so daß die beidseitigen Flecke in der Kreuzgegend bei der Naht in einer Spitze zusammen abschließen, ausgefertigt waren. (Bei dickem Tuche wird ein solches Flickstick ebenfalls durch den Stoßnahteinsatz angefügt.)

Auch den Taschen folgend fand er das Geflickte gut, denn es waren an den schadhaften Stellen am Vorder- und Rückentheil je besondere einfache Ueberwindlings- oder Hintersticheinsätze angebracht und das Schlitzende in der Naht wieder gehörig befestigt. Selbst die Hornknöpfe waren zu seiner großen Zufriedenheit mit beweglichem Halse, aber fest und auf solidem Grunde angenäht, denn wenn dieser nicht dauerhaft genug schien, so hatte man nicht vergessen, ein 4fachgelegtes Stoffleckchen dahinter zu legen.

Bei den Westen waren meistens die Rücktheile schadhaft und zwar oben, weil sie da durch das Tragen der Bürden litten. Sie trennten in diesem Falle die obere Partie ganz vom Vordertheile los, machten in der nöthigen Tiefe einen wagrechten Umbruch und schnitten das Stück ab. Das Ergänzungsstück wurde mit Hinterstich angefügt und wieder an den Schultern und am Kragen angenäht und am Armloche gesäumt. Die schadhaften Vordertheile flickte man auch durch Ansätze.

Bei den Kitteln hatte man es außerdem hauptsächlich zunächst mit dem Ellbogen zu thun. Man trennte die Ellbogennaht auf, schnitt ein stumpfwinkliges Loch heraus und fügte das Ergänzungsstück mit großer Sorgfalt durch Hinterstich ein und rieb und bügelte die Nähte aus. Oft hatte man den untern Theil auch zu ergänzen. Der schadhafte Aermelrand wurde entweder

frisch eingefaßt oder aufgetrennt und mit einem neuen Saumrande versehen.

Nachdem man mit dem eigentlichen Flicken der alten Sachen fertig war, ging man ans Umändern. Aus alten, sehr schadhaften Umläufen (Röcken) gab es Unterröcke. Die schadhafteste Bahn wurde weggenommen und die anderen damit geflickt. Dafür schnitt man diese gehrenförmig. Die abgestoßene Faltenpartie und der gebrochene Rand fiel durch die Verkürzung weg. Ein alter Unterrock der Mutter wurde so für Christine noch groß genug. Dagegen fertigte man aus einem zu klein gewordenen Unterrocke von Christine noch ein Röckchen für ein armes Kind.

Schadhafte Oberröcke trennte man auseinander und nahm die vom Sacke schadhafte Stelle der Länge folgend weg, änderte die Sack- und Schlizstellung und legte ihn neu so in Falten, daß die ausgeglätteten alten Brüche dawieder liefen. Ein solcher Rock machte der Mutter fast so viele Freude, wie ein neuer, denn sagte sie, wenn der Rand noch frisch eingefaßt ist, so sieht er ganz gut aus; auf diese Weise kann man ihn viel länger tauglich für alle Fälle erhalten, als wenn man ihn blos geflickt hätte.

Nachdem man in der Art und Weise alles alte Vorhandene durch Flicken und Umändern wieder brauchbar gemacht hatte, schritt man erst zur Anfertigung neuer Sachen. Denn, sagte Frau Margarethe, wenn man zuerst die neuen Gegenstände macht, so läßt man nachher gerne die alten liegen, und es ist im Haushalte von Wichtigkeit, daß man das alte treu benütze. Mir ist ein gut geflicktes und geändertes Kleidungsstück immer viel lieber als ein neues; was ich nemlich erhalten kann, das ist erspart und der Vater ist nur froh, wenn er keine Auslagen machen muß. Erst wenn das Alte alles in Ordnung ist, kann ich dann richtig ermessen, was

neu zu machen noch unentbehrlich ist, denn wenn ich das Nothwendige habe, bin ich reich genug.

Frau Margarethe hielt aber nur das für ganz unentbehrlich, dessen Mangel sie in der Führung ihres Haushaltes beengte. So fand sie denn auch dies Jahr, daß noch einige Hemden für den Vater und für die Kinder nothwendig waren; auch war nicht die ausreichende Anzahl von Jacken und Blousen nebst Umläufen vorhanden und die Mädchen sollten noch Sonntagskleider für den Sommer haben.

Auch das Neue ließ Frau Margarethe getrost durch die Hand ihrer Töchter zerschneiden, sie hatten ja darin in der Schule genügenden Unterricht erhalten. Bei der Ausfertigung aber halfen sie sich gemeinsam und mancher gute Rath wurde von Frau Margarethe ertheilt.

Ueber die Zeit, wo die Mutter mit den Töchtern in der Nähstube hantirte, gab es wohl hie und da kleine Störungen. Bei Marianne äußerte sich dann und wann das Phlegma, und Christine war es bei der Arbeit oft zu langweilig. Die Mutter benützte daher allerlei Mittel, damit das Schiffchen in stetigem Laufe erhalten werde; mit Scherz und Ernst wurden die Klippen alle umgangen, so daß man fröhlich und zufrieden an Bord kam. Frau Margarethe freute sich, daß sie gerade auch auf dem Gebiete, wo ihre Mädchen durch den bezüglichen Schulunterricht ihr überlegen zu werden schienen, durch ihre Erfahrung dennoch einen wesentlichen Beitrag zur Entwicklung von Einsichten nach der praktischen Seite hin verschaffen konnte. Die Arbeitsschule aber, ja die hielt sie für einen Segen, denn sagte sie, das Verständniß, wo man anfangen müßte und was man durchzumachen hätte und wie man alles machen sollte, um die Mädchen dahin zu bringen, daß sie darnach im Stande wären, alles selbst zu ordnen und zu machen, das hätte ich nicht; aber auf das, was sie in der Schule gelernt haben, kann ich weiter bauen und es umsetzen in

unsere Verhältnisse. Der Herr Pfarrer, bemerkte sie, hat einmal gesagt, Schule und Haus müssen einander ergänzen und er hat recht, auch mit der Arbeitsschule ist es so. Eines aber vergaß Frau Margarethe nicht, daß nämlich ihre beide Mädchen ihren Hang zum Phlegma und zur Flüchtigkeit auch mit in die Schule genommen haben und sie pries sich glücklich, daß durch alles hindurch doch noch so viel dort angeeignet wurde.

Auf Seite der Mädchen indeß ging es nicht ohne Entsagung ab. Sie glaubten alles Neue, was sie in der Schule gelernt haben, sei auch für sie so anwendbar, aber Frau Margarethe bewies ihnen, daß die Formen und Muster, die in der Schule für das Erlernen des Zuschneidens bewältigt wurden, nur die Grundlage bilden, nach denen die gewohnten Muster der Sitte und Tracht entworfen werden können. Sie hatte nichts dagegen, wenn diese Muster der gewohnten Kleiderform dem Körper angemessener ausgeführt wurden, aber gegen das Wegwerfen derselben eiferte sie ganz richtig. Die Bauern, sagte sie, haben gute Gründe, warum sie beim einfachen, lang bewährten bleiben sollen. So bald das Bauernvolk der Mode huldigt, stürzt es sich in Verlegenheiten, denn es kann doch nicht immer richtig wählen, was zu ihrer Figur und zu ihren Verhältnissen paßt. Wenn ich ein Bauernmädchen sehe, das die städtische Mode nachäfft, so läuft es mir allemal heiß über das Herz; ich weiß nicht warum, aber ich finde, es sieht denn doch ganz anders aus, als wie die Stadtleute. Ich glaube, die kennen eben, was für Farben zu einander passen und verstehen auch die Formen ihrer Figur gemäß zu wählen. Wie schön ist die Tracht, ich glaube Künstler haben sie erfunden, denn nichts stört das Auge und auf das muß man immer sehen, daß man weder in der Farbe noch in der Form auffällig wird. Und auf das muß ich hauptsächlich hindeuten, fuhr sie weiter fort, daß die Gewohnheit, die Kleider nach der Mode zu machen, immer-

fort einen Wechsel derselben erfordert; was man gestern machte, gefällt heute nicht mehr und behält man darnach so ein rechtes Modestück, so steht man später da wie die Eule unter den Vögeln und alle Welt zeigt auf einen. Zum Wechsel der Kleider aber braucht's Zeit und braucht's Geld und beides kann der Bauer nicht entbehren. Es ist bei ihm anders als wie bei dem Städter. Für den ist die Zeit nicht ausgefüllt, die Mode verschafft Arbeit, Handel und Verkehr werden durch sie lebendig gemacht, das Geld wird in den Umlauf gesetzt, das kommt auch uns zu gute. So löst sich nach meiner Ansicht mancher Widerspruch, den die Mode für mich hat, in gewissen Beziehungen auf. Wir Bauern aber, wir haben nicht blos über keine Zeit zu gebieten, wir müssen nach dem Sprichwort auf den Geldbeutel sitzen, sonst trägt ihn der Wind fort; je weniger Bedürfnisse wir nach allen Seiten haben, desto besser befinden wir uns und desto zufriedener sind die Männer als Väter und als Gatten.

So verhütete Frau Margarethe den Fehlgriff, den ihre Mädchen in jugendlichem Unverstande ihren Verhältnissen gegenüber in der Kleidung machen wollten.

In der Waschküche.



Während den Nähwochen verhandelte Frau Margarethe eines Tages mit ihren Töchtern das Waschen. Das Weißzeug lag so rein und weiß vor ihnen im Flickkorbe und Marianne erinnerte sich, daß in der Arbeitsschule mehrmals ihre gut gewaschenen Flickgegenstände Andern als Muster hingestellt worden seien. Das Waschen ist auch eine Kunst, zu der Geschick und Einsicht gehört, sagte Frau Margarethe; ich wenigstens habe Mühe gehabt, bis ich damit im rechten Geleise war. Der nächste Uebelstand war der, daß ich das von meiner Mutter her nicht gelernt hatte. Als Mädchen wohnte ich, wie ihr wohl wißt, bei meinen Eltern in der Nähe eines großen Dorfes und da war es Sitte, daß man die Wäsche um das Mittagessen, die Seife, Holz und geringen Lohn ins Waschhaus brachte und sie dann fertig gewaschen wieder abholte.

Nur im Nothfalle wusch meine Mutter ein Stück Weißzeug aus; sie that das aber, ohne die rechte Waschregel zu kennen. Diese Sitte des Lohnwaschens ist in der Regel selbst in den Dörfern weniger mehr üblich, dagegen läßt man die Wäscherin ins Haus kommen. Versteht aber eine solche Wäscherin den Beruf nicht ganz gut, so ist wohl anzunehmen, daß die Wäsche auch unter ihrer Hand nach Jahren verdorben wird und was einmal grau ist, das wäscht der Rhein nicht mehr weiß. Auf gleiche Weise ergeht es einem, wenn man die Wäsche selbst ohne genaue Sachkenntniß behandelt.

Marianne fragte die Mutter, wo sie das Waschen dann erlernt habe. Diese erzählte: Zufällig bekam ich bald eine gute Wäscherin, und die Noth lehrte mich, nachher Achtung zu geben, wie sie es mache, damit ich selber waschen könne.

Die Bauernwäsche ist eben ein großes Stück Arbeit und die Männer sehen sauer darein, wenn man im Frühlinge und Herbst bei der großen Wäsche viel Holz und Seife und Taglöhne und Essen und Trinken auf einmal braucht. So sorgte ich mich während den ersten Jahren unseres Hausstandes das Jahr durch vom Frühling auf den Herbst und vom Herbst auf den Frühling, weil ich wußte, daß mein Mann dann recht mißvergnügt sein werde. Dem suchte ich allmählig vorzubauen und zwar dadurch, daß ich eine allzugroße Wäsche verhütete. Zu dem Zwecke kam ich einmal einen Winter hindurch in Versuchung, die Leib- und Bettwäsche recht lange zu brauchen, um so einen Vorschub zu erhalten. Hiedurch kam ich aber bei der nächsten Frühlingswäsche vom Regen in die Traufe. Man brauchte noch einmal so viel Zeit und Seife und ich nahm mit Schrecken wahr, daß manches Stück trotz aller Mühe nicht rein geworden war.

Ich machte dann einen andern Versuch. Wenn nicht gerade andere Haus- oder Feldarbeit in den Vorder-

grund trat, hielt ich allein eine kleine Hauswäsche. Das selbstgewaschene Zeug machte mir große Freude, und weil mir das Waschen je länger je leichter von Statten ging, so hatte ich keine Lust, länger mehr so sparsam zu wechseln. Reines Bettzeug, reines Kinderzeug, reine Leibwäsche und reine Kleider überhaupt waren mein Bedürfniß geworden. Es war und ist mir allemal schrecklich, wenn ich in manchen Haushaltungen diese Seite der Hauswirthschaft so vernachläßigt sehe, und das trifft man zur Genüge. Besondere Erfahrungen in dieser Hinsicht werden wohl die Doktoren machen. Ich habe schon oft gehört, daß unser Stadtdoktor darüber ganz empört sei, daß er oft in Häuser komme, wo die Bettwäsche der Kranken einem Unflath gleiche, wo kein reines Tuch zu finden sei, das man ohne Sorge auf eine Wunde legen könnte und wie die Leute kein Verständniß haben, daß dem Kranken eine reine Leibwäsche täglich nöthig sei.

Als die Haushaltung größer wurde, kam ich freilich selten dazu, mehr als die Kinderwäsche und die kleinen Gegenstände zu berücksichtigen, denn die Magd war mir nur im Winter, und im Sommer eben blos bei Regenwetter zur Verfügung überlassen. Damit die großen Stücke bei der Hauptwäsche nicht so sehr ins Gewicht fallen, machte ich es mir zur Gewohnheit, wenn möglich wöchentlich eine Vorwasche zu halten, d. h. ich gab und gebe jetzt noch kein Stück in die Plunderkammer, das nicht mit warmem Wasser, etwas Soda und Seife rein ausgewaschen und in lauem Wasser gespült ist. So spare ich für jede Wäsche 1 Tag Arbeit für zwei Wäscherinnen und dann muß ich nicht fürchten, daß mir die Wäscherinnen die Flecken durch zu warmes Wasser einbeizen oder daß die Gegenstände durch zu langes Liegenlassen im Schmutze Schaden nehmen. Schon lange habe ich mich gefreut, fuhr Frau Margarethe fort, mit Euch Mädchen die kleine Wäsche wieder aufzunehmen und einstens sie euch ganz zu überlassen.

Marianne und Christine sahen die Mutter mit großen Augen an. Sie hatten wohl schon jahrelang bei jeder Hauptwäsche geholfen. Sie hatten dann die Küchengeschäfte zu besorgen, sie mußten Wasser und Holz eintragen, das Feuer unterhalten und warmes Wasser spenden. An das Waschen selbst kamen sie nicht, sie hatten auch von Seite der Mutter keine Ermunterung dazu bekommen, es war ihnen jetzt neu, daß sie auch mithelfen könnten. So wurde man einig, mit nächstem schönem Wetter eine kleine Wäsche zu halten, um die Kunst gründlich zu lernen, bevor der große Wäschetag kam.

An einem Montag Morgen ging man ans Werk. Die Magd hatte den Auftrag, die Küche zu besorgen und die Hausgeschäfte zu machen. Frau Margarethe hatte die gesammte Wäsche von 14 Tagen zusammengenommen. Manns- und Frauen-Hemden, Bett- und Tischzeug, Wasch- und Küchentücher u. s. w. wurden in Partieen getheilt wie bei einer großen Wäsche. Ebenso sonderte man den farbigen, baumwollenen und wollenen Plunder voneinander.

Zum Waschen mußten die Mädchen sich, wie die Mutter besonders anziehen. Kurze alte Röcke, Jacken mit Aermeln, welche blos bis zum Ellbogen reichten und reine weiße Kuderschürzen waren zu dem Zwecke vorhanden. Frau Margarethe hielt besonders darauf, daß sie alle drei an der Waschgelte reine Schürzen haben, denn sagte sie, öfters streife man die Wäsche an, so mache man durch unreine Schürzen wieder Flecken.

Darauf ging man in die Waschküche, füllte den Kessel theilweise mit Wasser, zündete darunter mit weichem, feingespaltenem Holze ein helles Feuer an und legte 2 bis 3 harte Klötze dazu, um es zu unterhalten. Unterdessen, bis das Wasser warm war, stellte man die am Samstage eingeschwellten Waschgelten und Ständchen auf die Blöcke, schaffte genügend Wasser und Holz herbei und goß die am Samstage zugerichtete helle Buchen-

aschenlauge ab. (Diese Aschenlauge bereitete man so: Man gab in einem Beutel zwei Schöpfkübel voll gute, gesiebte Buchenasche, stellte denselben in einen tiefen Kübel, füllte letzteren mit siedendem Wasser und deckte ihn zu. Durch das längere Stehenbleiben lösten sich die Alkalien in der Asche vollständig auf und eine scharfe braune Lauge kam zum Vorschein.)

Frau Margarethe hatte die Gewohnheit, das schmutzige Zeug nicht in kaltes, sondern in warmes Wasser einzuweichen und zwar nicht eher, als bis sie gerade waschen wollte. Sie hatte die Erfahrung gemacht, daß das in kaltem Wasser gelegene Zeug viel schwerer vom Schmutze zu befreien war als das schnell aus warmem Wasser durchgeriebene. Bemerkte sie an irgend einem Stücke besondere Flecken von kothigem Schweiß oder Blut, so näßte sie die Stellen blos im warmen Wasser und rieb sie tüchtig mit Seife ein, worauf sie diese Gegenstände auf die Seite legte, bis die weniger beschmutzten gewaschen waren.

Für den Beginn des Waschens war es also das erste Geschäft, ein wenig von der Lauge in eine Gelte zu gießen (statt Lauge dient auch ein Stückchen Soda) und so viel warmes Wasser dazu zu nehmen, daß sie ein wenig mehr als zur Hälfte gefüllt war. Als den rechten Wärmegrad des Wassers zum Vorwaschen bezeichnete sie die mittlere Temperatur, wo die Hand weder eine brennende noch eine kühlende Empfindung verspürt. War das so warme Wasser noch rauh anzufühlen, so mußte noch mehr Lauge zugegossen werden, bis dasselbe ein wenig glimpfig war. (So verhält es sich auch mit der Soda, von der man ja nicht zu viel nehmen soll. Die bläuliche Färbung des Wassers zeigt so ziemlich das rechte Verhältniß an.)

In dem so sorgfältig zugerüsteten Wasser weichte Frau Margarethe zuerst die feinsten weißen Sachen ein und zwar nur so viel, daß ihr noch genug Raum und

Wasser zum Waschen blieb. Sie knetete die Stücke tüchtig zusammen und wendete den Klumpen, damit die besten Stücke, die sie zuerst eingelegt, wieder obenauf kamen.

Das Wasser hatte durch das Einweichen den nöthigen Wärmegrad verloren. Frau Margarethe zog die eingeweichte Wäsche von der entgegengesetzten Wand weg und goß in die Lücke so viel heißes Wasser, bis dasselbe unter Aufheben des Klumpens wieder gehörig erwärmt war. Auf dieses Verfahren machte Frau Margarethe ihre Töchter besonders aufmerksam. Meistens habe man ja für das Vorwaschen heißes Wasser zum Nachgießen nöthig, mit solchem aber könnte man den Schmutz in die Wäsche einbrühen, daß man ihn nicht mehr herausbrächte, deßhalb also müsse man den Zeug wegziehen und in die Höhe heben. Bei dieser Gelegenheit mahnte sie überhaupt zur Vorsicht wegen dem zu heißen Wasser bei der noch schmutzigen Wäsche.

Nun ging Frau Margarethe an den Unterricht im eigentlichen Waschen. Als Erstes und Allgemeines machte sie vor, wie man sich überhaupt an die Waschgelte zu stellen habe, daß man nicht also bald naß werde; das Anlehnen hielt sie für durchaus unstatthaft. Sie schob den Zeug wiederum von der entgegengesetzten Wand gegen sich zu, um in der Lücke waschen zu können. Zunächst zeigte sie, wie man den zu waschenden Gegenstand dieser und jener Art aufzuziehen habe. Sie nahm z. B. das zunächst liegende Stück, ergriff es mit beiden Händen an seinem Querrande und faltete diesen an beiden Seiten nach der Mitte zu. So zog sie ihn wiederholt auf und ab. Nach dem Aufziehen schritt sie zum Einseifen. Sie breitete das Stück aus, besah sich die Flecken und fing nun an, dieselben auf der Hand mit guter gelber Oelharzseife einzureiben. Margarethe entwickelte hiebei eine große Gewandtheit im Werfen des Stückes von einer Stelle zur andern, sie mußte weder die Seife noch das

Stück aus den Händen legen, bis die Flecken alle eingerieben waren. War sie fertig, so legte sie die Seife in das an der Gelte hängende, mit löcherigem Boden versehene hölzerne Seifenkästchen, fing darnach an, Fleck um Fleck je tüchtig einzureiben. Schließlich faltete sie das Stück zu einem wurstförmigen Strange zusammen und rieb denselben außer dem Wasser noch einmal durch, dann fuhr sie damit ins Wasser und wusch ihn von einem Ende zum andern rein. Nach dem Durchwaschen breitete sie das Stück dem Querrande folgend aus, zog es im Wasser auf und wenn sie noch Flecken entdeckte, so seifte sie dieselben abermals und rieb und wusch sie je besonders. Mit dem Einseifen und Ausreiben hatte sie für die verschiedenen Stücke bestimmte Regeln. So nahm sie beim Mannshemde zuerst die Aermelbändchen und die Rauten, dann den Kragen, die Brust und die Achseln und erst zuletzt den Rumpf. Beim Frauenhemde gingen die Aermel voran, dann folgte das Halsbändchen und schließlich der Rumpf, an dem sie den Saum besonders beobachtete.

Frau Margarethe machte beim Einreiben und Auswaschen der einzelnen Flecken auf die besonderen Handgriffe aufmerksam, indem sie zeigte, daß bei kleineren Stücken aller Querstoff rechts und links bis zum Flecke in die Hände gefaßt und der Letztere dann so zwischen beiden Händen eingerieben werde. Bei größern Gegenständen aber faßte sie den Stoff mit beiden Händen rechts und links hart am Flecken auf der Rückseite an und rieb ihn auf die nämliche Art ein wie bei kleineren Stücken.

Beim Einreiben und Auswaschen des Stranges aber änderten sich die Handgriffe. Sie hielt das obere Ende in der rechten Hand mit dem Daumen fest. Eine Spanne davon entfernt, faßte sie mit der linken den Strange in gleicher Weise an, dann rieb sie die Länge der Spanne zwischen den flachen Händen durch. Sie zeigte aber

auch, wie man mit der geschlossenen Hand ähnlich wie beim Einreiben der einzelnen Flecken verfahren könne, erklärte aber, daß im Allgemeinen das Waschen mit der flachen Hand rathsamer sei, weil eine größere Spanne besser durchgewaschen werde, als dies mit der geschlossenen Hand möglich werde. Auch laufe man weniger Gefahr, die Haut in der Hand wund zu reiben als auf den Gelenken. Wenn so eine Spanne durchgerieben und gewaschen war, so faßte sie mit der rechten Hand den letzten Drittel der gewaschenen Spanne, rückte mit der linken Hand eine Spanne weiter vor und wusch diese wieder rein und so fuhr sie fort, bis der ganze Strange durchgewaschen war. Auf das machte Frau Margarethe besonders aufmerksam, wie nothwendig es hiebei sei, daß fortwährend beim Nachrücken die rechte Hand auf dem nach links liegenden Drittel der gewaschenen Spanne angesetzt werde, damit ja aller Zeug der Reibung ausgesetzt werde.

Nach dem Auswaschen machte Frau Margarethe ihren Töchtern das Ausschwenken (Schwadern, Spühlen) und Auswinden vor. Sehet, sagte sie, wenn der Strange durchgewaschen ist, fasse ich ihn, wenn er kleiner ist, in der Mitte mit der linken Hand an, ist er aber dick, so nehme ich ihn am Ende, halte die Hand unter das Wasser und ziehe den doppelten oder einfachen Strange mehrmals hin und her, bis ich dafür halte, daß es genug sei. Das nenne ich also schwenken oder spühlen. Vom Schwenken weg schreite ich sofort zum Auswinden, indem ich die linke Hand, welche den Strange hält, unter allmähligem Nachziehen von rechts nach links kreisförmig bewege, damit das Stück zusammengedreht werde. Wenn so die Drehung vorgeschritten ist, so fasse ich die Wurst in gewisser Entfernung mit der ausgereckten rechten Hand unterhalb der linken Hand so an, daß sie mir auf der Handfläche liegt. Mit der linken Hand mache ich schnell eine Schwenkung und fasse die losge-

lassene Stelle ebenfalls so an, daß sie mir auch auf der Handfläche liegt. Mit dieser Hand ringe ich die Strecke nach Belieben stark aus. Will ich aber das Wasser möglichst entfernen, so muß ich die Schwenkung und das Wiederfassen mit der rechten und linken Hand wiederholt vornehmen, besonders wenn die auszuwindende Strecke ziemlich lang ist. Kleine, dünne Gegenstände kann man natürlich nicht drehen, man überschlägt den Strange mehrmals und windet ihn in 4facher Lage auf einmal aus. Beim Auswinden großer Stücke erlaube ich mir nie, dieselben an mich selbst anzulehnen, ich halte sie auf die Seite, damit ich nicht naß werde. Auf das sofortige Aufschlenkern der ausgewundenen Stücke beim Ueberlegen in den Waschkorb machte Frau Margarethe besonders aufmerksam, denn, sagte sie, es ist nie gut, wenn die Wäsche gewunden liegen bleibt.

Als Frau Margarethe so einige Stücke vorgewaschen und erklärt hatte, daß diese Vorwasche die halbe Arbeit des Waschens überhaupt in sich schließe, indem ein gut vorgewaschenes Stück später nur noch geschwenkt und ausgewunden werden müsse, ging der Tanz nun auch für die Mädchen los. Beide mußten eine Gelte nehmen, das Wasser zurichten, Wäsche einlegen (die Mutter hatte ihnen die kleinern Stücke zugetheilt) und das Wasser aufwärmen u. s. w. unter genauer Aufsicht der Mutter. Marianne faßte die Sache etwas linkisch an. Die Mutter half ihr da und dort mit Geduld nach, die Tochter wurde nach und nach eifrig und arbeitete dann unausgesetzt fort, weil die Mutter ihr in freundlicher Weise dann und wann ein spornendes Lob ertheilte. Der jüngeren Schwester ging alles gut von Statten. Sie arbeitete jedoch nicht so gründlich wie Marianne und ihr anfänglich großer Eifer war bald abgekühlt, sie wollte sogar von der Gelte weglaufen, um auszuruhen. Mit Humor rief die Mutter sie zurück, indem sie bemerkte, daß eine gute

Wäscherin in gleichmäßiger Geschäftigkeit fortmache und weder zu eifrig noch zu kühl sich dabei verhalte.

Als in der Weise die weißen Gegenstände vorgewaschen waren, nahm Frau Margarethe in eine Stande laues Wasser und fing an Stück für Stück in der Reihenfolge, wie sie es vorgewaschen hatte, aufzuziehen und durchzuschwenken und auszuringen und zwar letzteres mittelmäßig stark. (Bei minder beschmutzten Sachen wird dies unterlassen.)

Jetzt lag eine neue wichtige Arbeit vor. Man begann mit dem Einseifen.

In der Ecke der Waschküche war ein Tisch angebracht, welcher rein gewaschen worden war. Frau Margarethe rückte ihn von der Wand weg, damit Marianne von der andern Seite Zeug auflegen konnte und Christine hatte unten noch genug Platz. Alle drei nahmen ein 4eckiges Stück Seife in die Hand. Ich habe, sagte Frau Margarethe, auf Anrathen auch schon probiert, einen Seifenbrei von geschabter Seife und Wasser zu kochen und mit diesem das Einseifen vorzunehmen. Dann später kochte ich eine Seifenlauge und tauchte den Zeug hinein, anstatt daß ich denselben mit Seife rieb. Für beide Arten kann ich aus Erfahrung nicht stimmen. Das Einseifen mit dem Stücke Seife ist weitaus das Beste. Beim Einseifen erklärte Frau Margarethe ferner, wie nothwendig es sei, eine gute Seife zum Waschen zu nehmen, sie habe selbst die Erfahrung gemacht, daß man mit einer geringen Seife fast unmöglich rein waschen könne; erstens wollen dann die Flecken nicht los lassen und zweitens werde der Zeug nicht recht weiß.

Am besten fahre sie, seit sie zum Vorwaschen die lichtgelbe Oel-Kern-Harzseife anwende und für das Einseifen die Marseillianerseife. Beide Sorten, sagte sie, sind beim Ankaufe theurer, allein wenn man sie alt werden läßt, so sieht man erstens, daß diese guten Seifen nicht so zusammenfallen wie die geringeren Sorten und dann braucht man zweitens auch nicht so viel davon.

Mit neuer Seife zu waschen, erlaube ich mir nie, das ist gar nicht haushälterisch und selbst bei einer geringen Sorte soll man diese Vorsicht beobachten.

(Manche kochen die Seife selbst. Allein heut zu Tage fährt man unstreitig besser, wenn man übriges Fett verkauft und dafür das Geld für die Seife ausgiebt, die immerhin im Allgemeinen in Fabriken viel besser fabrizirt wird, als man es selbst thun kann. Freilich läuft auch viel Schwindel mit unter und darum thut man besser, wenn man in guten Kramläden anerkannt solide Waare nimmt.)

Die Mädchen hatten zunächst nur Handtücher und dergl. Sachen einzuseifen. Frau Margarethe zeigte, wie dieselben doppelt vorzulegen seien und wie sie zuerst auf der einen Hälfte, und dann auf der andern mit der Seife überfahren werden müssen. Stück für Stück mußten so stark eingeseift werden, daß sie, wenn man sie Strangenförmig wie beim Waschen durchrieb, zum schwachen Schäumen gebracht wurden. Zu trocken ausgewundene Gegenstände, erklärte Frau Margarethe, bringe man fast nicht zum Schäumen, zu schwach ausgewundene aber sehr leicht. Das mittelmäßige starke Auswinden sei daher für das Einseifen sehr wichtig, denn nur so könne man beurtheilen, ob man zu wenig oder zu viel Seife angewandt habe. Zu wenig Seife lasse den Zeug grau werden, zu viel aber sei ein unnöthiger Verbrauch dieses ziemlich theuren Materials.

Die Verschiedenheit der Waschgegenstände brachte auch eine verschiedenartige Behandlung beim Einseifen mit. Frau Margarethe beobachtete nämlich beim Mannshemde z. B. daß sie zuerst den Kragen und die Aermelbändchen inwendig einseifte. Dann legte sie das Hemd der Vorderseite entlang doppelt, d. h. beide Aermel auch aufeinander. So breitete sie es der Länge nach quer vor sich hin. Darauf wendete sie die aufeinander liegenden Aermel auf die Rückseite um und seifte diese auf dem Rumpfe ein. Hatte sie darnach den Rumpf auch

eingeseift, so wendete sie das Ganze um und verfuhr mit der zweiten Hälfte wie mit der ersten. Die Rückseite des Hemdes behandelte sie eben so. Aehnlich verfuhr sie beim Frauenhemde. Die Leintücher nahm sie der Länge nach doppelt, dann überschlug sie dieselben nochmals und seifte hierauf jeden Viertel einzeln. So wußte sie bestimmt, daß alle Stellen eingeseift wurden.

Auf das nachfolgende Einreiben der geseiften Stücke hielt Frau Margarethe viel. Sie faltete, wie schon bemerkt, Stück um Stück wieder wie zum Waschen wurstförmig zusammen und rieb sie auf dieselbe Weise mit Anwendung aller Kraft durch. Waren nach dem beim Auseinanderbreiten noch fleckige Stellen sichtbar, so rieb sie dieselben einzeln abermals durch. Sie bemerkte den Mädchen, daß sie früher dem saubern Auswaschen und dem pünktlichen Einseifen und Durchreiben viel zu wenig Aufmerksamkeit geschenkt habe, erst seit sie das auch beobachte, sei ihre Wäsche stets gleichmäßig sauber.

Da Frau Margarethe nicht im Sinne hatte, mit dieser begonnenen Wäsche länger als einen Tag hinzubringen, so griff sie zu dem ihr durch längere Erfahrung liebgewonnenen Verfahren, sie kochte die Wäsche, anstatt sie zu bauchen.

Zu dem Zwecke hatten sie inzwischen den Wassertopf zur Hälfte mit Wasser und klarer Lauge gefüllt (manche legen statt der Lauge nur ein mit Asche gefülltes Säckchen auf den Grund und nehmen dasselbe heraus, wenn das Wasser einige Zeit gekocht hat. Statt der Asche dient die Soda in der Quantität wie das bei der Vorwasche erwähnt worden ist. Auch die Soda kommt immer vor der Seife in das Wasser, denn sie macht das Wasser weich) und ließ es kochend werden. Das Kochen dieses Wassers setzte sie 10—15 Minuten fort, ehe sie etwas weiße Seife dazu schabte, denn sie hatte ein ziemlich hartes Brunnenwasser und sie wußte, daß der Kalk, der vielleicht nicht ganz von dem Alkali der Asche löslich

erhalten werden konnte, sich erst nach so langer Kochzeit fälle. Anfangs hatte sich ihr die Seife immer geschieden, sie wußte nicht woher das kam. Da sagte ihr einmal ein Färber, das sei ein chemischer Vorgang, das Wasser müsse kalkhaltig sein. Wenn der Kalk niedergeschlagen sei, so gerinne die Seife nicht mehr, zu dem Zwecke solle sie dieselbe erst beigeben, wenn das Wasser 10—15 Minuten gekocht habe, denn erst dann scheide sich der Kalk aus. Frau Margarethe folgte diesem Rathe, auch gewahrte sie erst jetzt, daß wenn sie zum kochenden Seifenwasser kaltes oder ungekochtes Wasser goß, die Seife darnach gerann. Seitdem wandte sie zum Nachgießen an das Seifenwasser immer auch kochendes Wasser an. Wenn Frau Margarethe es haben konnte, so nahm sie seit der Zeit am liebsten Regenwasser, welches sie zu dem Zwecke vorher ansammelte. Der Färber hatte ihr gesagt, das Regenwasser sei weiches Wasser, in solchem gerinne die Seife nicht und überhaupt löse sich der Schmutz in weichem Wasser besser als im harten. Wenn sie Regenwasser haben konnte, so war sie ganz zufrieden, sonst beneidete sie die Weiber, die an Flüssen und Seen wohnten, deren Wasser fast ebenso weich, wie das Regenwasser sein solle. Sie hatte schon oft gehört, daß manchen Flüssen und Seen entlang, die sehr weiches Wasser enthalten, die Vorwasche ohne warmes Wasser so rein werde, wie ihr das bei dem ziemlich warmen Röhrenwasser erst gelinge.

In das so sorgfältig vorgerichtete Kochwasser legte Margarethe nun die eingeseifte Wäsche in der Reihenfolge ein, wie sie dieselbe ausgewaschen. Sie legte den Deckel über den Kochtopf und ließ den Inhalt zum Kochen kommen. Dann legte sie einen Holzlöffel unter den Deckel, tauchte die Wäsche dann und wann unter und ließ sie 1/4 Stunde kochen. Darauf nahm sie je einen Kochlöffel umgekehrt in jede Hand und fing an, mehrere Stücke zusammen herauszufischen. Als alle

Stücke entfernt waren, wurde das fehlende Kochwasser durch gekochtes Laugenwasser ergänzt, wenn es kochte, so legte man wieder Wäsche ein und so fort, bis alle Wäsche gekocht war.

Ueber die gekochte Wäsche goß Frau Margarethe nun je genugsam kochendes Seifenwasser. Sobald dieses von selbst, ohne Hinzugießen von kaltem Wasser, so weit abgekühlt war, daß man ohne sich zu brennen, waschen konnte, so mußten Marianne und Christine Stück für Stück durchwaschen und auswinden. Frau Margarethe prüfte jedes ausgewundene Stück so, daß sie es ausgebreitet gegen das Licht hielt; war noch irgend etwas unlauteres zu finden, so gab sie es zurück, damit es nochmals durchgewaschen werde. Sie hielt dann die Mädchen an, dies auch selbst zu thun. Während dieselben sich mit dem Auswaschen beschäftigten, sorgte die Mutter wiederum für kochendes Wasser, von welchem so viel als nöthig auf die aus dem Seifenwasser fertigen Partien nach und nach gegossen wurde. Frau Margarethe nannte dies das „Brühwasser", an dem sie den Zeug abermals so lange stehen ließ, bis sie es erleiden konnte, ohne sich zu brennen, Stück für Stück aufzuziehen, auszuschwenken, und auszuwinden.

Es wäre ihr aber auch gleich gewesen, wenn die Wäsche an diesem Wasser über Nacht hätte stehen müssen, allein sie brauchte dieses sammt dem Geschirre zum Auswaschen der farbigen Wäsche.

Marianne und Christine mußten das fertig gewaschene Zeug nur noch im kalten Wasser schwenken. Man nahm an den Brunnen zwei Standen (größere Waschfässer) mit und füllte diese mit Wasser. Da dasselbe noch gar kalt war, so schreckten sie es auf der Mutter Geheiß insoweit mit warmem Wasser ab, daß die Temperatur erträglich war. Die eine schwenkte den Zeug vor und warf ihn leicht ausgewunden in die Stande der anderen, so daß Stück für Stück zweimal gespühlt

wurde. Frau Margarethe sagte, das gute Ausschwenken und Läutern der Wäsche ist ebenfalls eine Hauptsache, denn wenn noch Seife zurückbleibt, so nimmt die Wäsche einen üblen Geruch an und wird gelb.

Frau Margarethe belehrte die Töchter, daß sie zur Sommerszeit bei schönem Wetter die weiße Wäsche über Nacht im Brühwasser kalten lasse und am Morgen ohne sie auszuwinden, auf den blumenlosen, reinen Grasboden ausbreite, wie sie das ja schon häufig gesehen haben und selbst Hand anlegten. Jedesmal müsse die fast trockene Wäsche bis zum Abend mit der Brause stark begossen werden. Je schöner das Wetter sei, desto weißer werde so die Wäsche. Dann am Abend nehme sie dieselbe zum Brunnen und schwenke sie in einem Wasser gut durch.

Nachdem das Spühlen fertig war, nahm Frau Margarethe einen Wäschekorb. Stück für Stück der ausgewundenen Wäsche wurde aufgeschüttet, tüchtig ausgeschlagen und was nicht gestärkt werden mußte, zusammengefaltet und in den Korb gelegt, um es andern Tages bei dem schönen Wetter draußen an die gespannte Waschleine hängen zu können. (Für das Ausschlagen der Lein- und Tischtücher waren immer zwei Personen nöthig, deren eine die beiden obern und die andere die untern Ecken faßte, die so die Stücke liegend schlugen.) Wäre kein schönes Wetter in Aussicht, sagte Frau Margarethe, so hätte ich den Zeug nach dem einmaligen Spühlen in ein frisches Wasser gelegt, in dem ich denselben ungefährdet zwei bis drei Tage stehen lassen dürfte, wobei es freilich besser wäre, das Wasser alle Tage zu erneuern.

An dem Tage hatte Frau Margarethe die farbige Wäsche auch mitgenommen, um den Mädchen zu zeigen, wie sich diese Arbeit zwischen das Waschen der weißen Sachen hineinschieben lasse. Sie sonderte das Farbige ebenfalls in verschiedene Partieen, hier aber sah sie nicht auf die Art der Gegenstände, sondern auf die Farbe. Helle und

dunkle Sachen, gut Farbige und minder gut Farbige wurden von einander unterschieden.

Frau Margarethe hielt die Mädchen dazu an, nachdem das Weißzeug bei der Vorwasche gespühlt war, in dieses Wasser die dunkeln, gutfarbigen Gegenstände einzuweichen. Stück für Stück mußte aber vor dem Einlegen betrachtet werden, wo es beschmutzt sei. Nach dem Einseifen des Weißzeugs und während die Mutter mit dem Wäschekochen und mit der Zurichtung des Seifenwassers beschäftigt war, wurde das Weichwasser durch Nachgießen heißen Wassers aufgewärmt, wobei man eben so sorgfältig verfuhr, wie bei der Vorwäsche des Weißzeugs. Auch beim Auswaschen verfuhr man in gleicher Weise, nur daß man hier blos die beschmutzten Stellen mit der gelben Seife überfuhr und jene nach dem Einreiben sogleich fertig wusch. Nachdem so die Gegenstände rein gewaschen und ausgewunden waren, stellte man sie aufgeschlenkert auf die Seite, bis die weiße Wäsche aus dem Brühwasser kam, dann goß man dies Wasser darüber und schwenkte die Stücke darin gut aus. Schließlich wurde dann noch ein ziemlich heißes Brühwasser darüber gegossen, aus dem man die Gegenstände bald aufzog, ausschwenkte, auswand und sofort ins Kalte brachte und rein spühlte. Das auf diese Art gewaschene dunkle Zeug war stets sauber, auf was Frau Margarethe besonders sah. Sie trug aber immer Sorge, daß auch die dunkeln Sachen nicht so gar beschmutzt wurden, denn so ließen sie sich eben leicht waschen.

Das hellere gutfarbige Zeug wurde dann in das Seifenwasser des Weißzeugs geweicht, aus dem man es sogleich mit etwas Seife herauswusch, in frischem warmem Wasser schwenkte und mit ziemlich heißem Wasser anbrühte. Das Läutern im kalten Wasser durfte natürlich nicht unterbleiben.

Die hellen, minder gutfarbigen Stoffe wusch man im Seifenlab. Frau Margarethe schabte Seife, goß

warmes Wasser darüber und schlug dasselbe mit dem Schneebesen schaumig. Sie verdünnte dieses Seifenwasser stark, dann legte sie die natürlich nicht sehr beschmutzten Gegenstände hinein und rieb sie heraus. Wenn nöthig, so wiederholte sie das nochmals in frischem Seifenlab. Damit keine Flecken entstehen legte sie es sofort in laues Wasser. Das Ausschwenken in kaltem Wasser durfte hier wieder nicht ausbleiben. Diese Gegenstände wurden dann über Nacht in viel kaltes Wasser gelegt und eine handvoll Salz dazu gegeben, damit die Farben weniger ineinander laufen.

Das falschfarbene dunkle Zeug (Frau Margarethe hütete sich übrigens vor dem Ankaufe unächter Farben), wusch sie nur in kaltem gekochtem Wasser, höchstens nahm sie dieses lauwarm. Zu beschmutztern Gegenständen kochte sie etwas Weizenkleie oder Stroh in dem Wasser, und machte so eine Lauge, die sie durchgeseiht kalt oder lauwarm anwandte. Nach dem Auswaschen legte sie Stück für Stück in kaltes Wasser zum Spühlen und hängte sie schnell zum Trocknen auf.

Marianne frug, wie man Wintersachen wasche. Die Mutter sagte: Weißwollenes mache ich naß, reibe es stark mit Seife und der flachen Hand ein, schwenke es in ganz heißem Wasser tüchtig aus, schneide Seife in ein Geschirr, rühre sie mit siedendem Wasser an, schwenke die Stücke sofort darin und spühle sie in lauem Wasser. Aus jedem Wasser winde ich gut aus und hänge aus dem letzten auf.

Farbige, wollene und halbwollene Gegenstände wasche ich entweder in kaltfiltrirter Aschenlauge, oder in Strohlauge. Aechte Farben werden auch sehr hübsch aus erkalteter Sodalauge gewaschen. Solche Sachen darf man ja nicht trocken werden lassen, man rollt sie noch ziemlich feucht ein und bügelt sie dann aus. Schöne Röcke und dergl. trockne ich gar nicht, ich rolle sie nur zwischen ein Tuch, ehe ich sie bügle. Zu seidenen Bändern und Halstüchern bereite ich aus rohgeriebenen Kartoffeln mit siedendem

Wasser eine Lauge, siebe sie durch und theile sie in zwei Hälften. Die eine Hälfte nehme ich zum Vorwaschen und die andere dient zum Spühlen und als Stärke. Solche Sachen trockne ich nicht, ich wickle sie ebenfalls zwischen ein Tuch und bügle sie feucht durch.

Am Abend beim Nachtessen fragte der Vater die Schwestern: Und wie gefällt euch das neue Handwerk? Marianne gestand, daß sie recht müde sei, denn sie hatte wirklich tüchtig mitgeholfen. Christine aber machte viel Spaß, indem sie erzählte, daß sie heute einen recht guten Tag gehabt habe, die Mutter habe Käse und Butter und Brod und gute Milch dazwischen gegeben und das habe ihr so gut gefallen, daß sie sich nun als Waschfrau verdingen werde. Der Vater ging auf ihren Scherz ein und frug, wie sie das Geschäft dann an die Hand nehmen wolle, er möchte doch wissen, was sie von ihrer Lehrmeisterin heute gelernt habe. Nachträglich stellte sich die Prüfung so heraus, daß der Vater schließlich meinte, sie sei doch noch nicht so sehr als Waschfrau zu empfehlen, er müsse die Lehrmeisterin noch ferner dingen, bis die Schülerin tüchtiger sei. Glücklicher war Marianne. Sie hatte alles ziemlich gut aufgefaßt und die Mutter lobte sie wegen ihrem Fleiß. So schloß der ziemlich strenge Arbeitstag in heiterem Zwiegespräch über die abgethanen Mühen. Morgen, tröstete die Mutter, geht der Tanz aufs Neue los und dann, nach gethaner Arbeit ist gut ruhen.

Frühe weckte Frau Margarethe ihre Töchter zur neuen Aufgabe auf. Zunächst wurde nun Stärke gekocht. Für das Weißzeug nahm Frau Margarethe nur von der guten, großbröckligen Reisstärke. Sie sagte, dieselbe sei beim Ankaufe etwas theurer als andere Sorten, beim Gebrauche aber wäge sich der höhere Preis durch die größere Ergiebigkeit auf. Außerdem müsse sie dann auch nicht fürchten, daß die gestärkten Gegenstände grau werden, wie das bei der schlechten Stärke der

Fall war. Die Bläue kaufte sie in der Stadtapotheke (Ultramarinbläue), welche viel besser war als die vom Dorfkrämer (Smalte). Von diesem Farbstoffe band sie ein wenig in ein dünnes kleines Tüchlein und nannte es das Bläuebeutelchen.

Für die Stärke mußte nun Christine das Wasser kochen und Marianne hatte inzwischen in einer andern Pfanne die rohe Stärke mit wenig Wasser zu einem ganz dicken Teige anzurühren.

Das Verhältniß der Menge von roher Stärke berechnete Frau Margarethe nach der Art und der Zahl der zu stärkenden Gegenstände. Sie rechnete auf zwei Mannshemden einen gehäuften Eßlöffel Stärke, für ein Frauenhemd (sie stärkte die Aermel stets, damit sie nicht so bald schmutzig werden) $^1/_4$ Löffel voll, für zwei Schürzen 1 Löffel voll, für einen Rock zwei Löffel voll u. s. w. Sie wußte nach der Zahl dieser größeren Gegenstände, wie viel ihr nöthig sei. Die kleineren Sachen konnten immer aus dem Ueberschusse gestärkt werden.

An diesen Teig, belehrte Frau Margarethe, muß man nur langsam unter stetem Umrühren soviel kaltes Wasser gießen, bis die Masse Rahm-dünn ist. Alsdann erst schüttet man unter stetem Umrühren langsam so viel kochendes Wasser dazu, bis ein dicklicher Brei entsteht, wie man ihn für die Mannshemden braucht. Diesen Brei stellt man auf das Feuer und läßt ihn unter beständigem Umrühren, damit sich keine Haut bilde, so lange darauf, bis am Rande Blasen aufsteigen. Darnach nimmt man ihn vom Feuer und rührt ihn so lange mit dem Blaubeutelchen, bis er nach dem Umrühren mit dem Holzlöffel eine lichtblaue Farbe bekommt. (Vom Durchziehen des Weißzeugs durch ein Blauwasser wollte Frau Margarethe nichts wissen. Man hatte ihr das auch angerathen, aber sie fand, daß die Sachen nach und nach grau wurden.)

Hierauf wird der ganz glatte Brei nun schnell in

ein großes Gefäß gegossen, ist er aber klumprig, so nimmt man ein dünnes Tuch, breitet dasselbe über das Gefäß und richtet die Stärke auf dieses an. Zwei Personen winden das Tuch dann schnell aus und zum ferneren Verhüten einer Haut gießt man schnell einen Löffel voll kaltes Wasser darüber und schwenkt das Geschirr, damit sich dasselbe auf der Oberfläche vertheile.

Nach dem Frühstück wuschen sich alle drei die Hände rein und dann banden sie reine Schürzen vor. Frau Margarethe nahm einen kleinen Theil der dicken Stärke in ein anderes Gefäß und verdünnte sie stark mit warmem Wasser. Darauf tauchte sie die Aermel der Mannshemden hinein und wand sie gut aus und gab sie abwechselnd in die Hände der Mädchen, welche sie noch stark zu klopfen hatten. Nachher breitete sie ein Tuch auf den Tisch und alle drei fingen an die Aermelbündchen, die Kragen und die Brust der Mannshemden für den Sonntag aus- und inwendig gut mit der dicken Stärke einzureiben. Das Einreiben mit der flachen Hand geschah sehr stark, damit ja keine Knollen und ungleiche Partieen zurückblieben. (In gleicher Weise verfährt man mit den Kragen und dergl. Wäsche-Artikeln.)

Zu den Werktagshemden sowie zu den Frauenhemden nahm man wieder verdünnte Stärke. Ebenso für die Schürzen und Röcke. Natürlich verdünnte man die Stärke nur in dem Grade, als man die Gegenstände steif zu haben wünschte. Sobald die Verdünnung zu stark war, so rührte man mit warmem Wasser wieder einen fließbaren Brei von der dicken Stärke an und goß diesen in die dünnere Masse. Alle gestärkten Sachen wurden dann glatt zusammengelegt und partieenweise in den Korb gebracht.

Man ging nun in den Garten und spannte die Waschleine fest um die innerhalb dem Zaune in den Ecken aufgestellten Pfähle. Christine holte die Stützen hinter dem Waschhause hervor und band je zwei und zwei an

der oben angebrachten Schnur fest. Marianne aber brachte die schweren Waschkörbe. Alle drei wuschen abermals die Hände und banden Klemmerschürzen vor (d. h. Schürzen, welche vorn eine große Tasche aufgesetzt hatten), die Mutter fing an, das Gestärkte aufzuhängen. Die Mannshemden kamen zunächst an die Reihe. Sie nahm den Rumpf an der Schlitzpartie in die Hände und stürzte in der Höhe nur das Hintertheil über das Seil. In der Breite spannte sie es lose an, damit so dem Winde Raum gelassen werde, den Rumpf nach allen Richtungen bauchig aufzublähen, wodurch das Hemd schneller trocknet. Sie streckte dann noch die gestreiften Theile hübsch glatt und blähte die Aermel mit den gespreitzten Fingern auf. Ebenso befestigte sie die Frauenhemden lose gespannt an beiden untern Ecken, wobei sie nur die starke Saumbreite überschlug. Die Beinkleider und Schürzen hängte sie der Richtung des Bundes folgend auf und die Röcke klammerte sie in der Mitte des Rückens und in gleicher Richtung unten fest, indem sie dieselben da handbreit überschlug.

Nun kam die Reihe an das Tisch- und Bettzeug. Sie fing wieder an der Stelle an aufzuhängen, wo sie mit den Hemden begonnen hatte und wollte nun in entgegengesetzter Weise fortfahren. Bei den Leintüchern machte sie den Anfang. Sie ließ bei diesen den breiten Saum nach unten fallen und stürzte den vierten Theil des Tuches über das Seil. Nachdem je das Leintuch flach ausgebreitet war, versetzte Frau Margarethe einen leisen Schlag in dessen vordere Fläche, damit es am Seile etwas zusammenschrumpfe, weil ohne das in der Richtung nach dem Trocknen eine schärfere Spannung des Stoffes entstünde, welche später beim Zusammenlegen unschön auffallen würde. Marianne und Christine mußten nun beim Tischzeug, bei den Wasch- und Taschentüchern und so fort selber Hand ans Werk legen. Das Tischzeug hiengen sie der Schwere wegen wie die Leintücher

auf, die Hand- und die Taschentücher aber lose. Alle Gegenstände klammerten sie so fest, daß jedesmal zwei und zwei zusammen durch eine Klammer festgehalten wurden.

Als die ganze Wäsche nun an der Leine hing, machte die Mutter die Mädchen darauf aufmerksam, wie hübsch es nun aussehe, daß jetzt Sorte um Sorte nebeneinander hänge und dieselben sich in stufenmäßiger Größe folgen. Es macht mir stets, betonte sie, einen üblen Eindruck, wenn bei einer Wäsche alles durcheinander hängt wie Kraut und Rüben, denn auch da muß Ordnung walten.

Die Mädchen wurden nun beauftragt, auf die Wäsche zu sehen und wenn der Wind dieselbe so stark lüfte, daß Klammern zu Boden fallen, sie Stück für Stück mit reinen Händen zu befestigen. Auch sollten sie die gestärkten Theile dann und wann strecken und bauchen. Christine befolgte diesen letzten Befehl so stark, daß sie an zwei Hemden sogar Risse machte, was Marianne, die sehr behutsam war, rügte. Inzwischen mußten sie die Klammerschürzen ablegen und in der Waschküche die Buchenasche auf dem Heerde zusammen wischen und sieben und versorgen, das Geschirr reinigen und lüften, die Blöcke abwaschen und den Küchenboden aufwaschen.

Gegen Abend wurden die Klammerschürzen zum letzten Male umgebunden, denn nun galt es die Wäsche von der Leine zu nehmen.

Alle drei nahmen einen Waschkorb mit. Zuerst nahm man die kleinen und dann die großen Stücke ab, weil letztere oben im Waschkorbe besser Platz hatten als unten. Die Mädchen wollten Stück für Stück auf den Arm nehmen, wenn die Klammern abgenommen waren. Allein die Mutter wehrte ihnen das, sie war gewohnt, die Stücke schnell ordentlich zusammenzulegen. Das Tischzeug und die Leintücher legte sie gewöhnlich auf der Leine schon doppelt und vierfach, die Hemden und dergl. aber frei hängend. Frau Margarethe sagte,

daß durch solche Sorgfalt manches Stück wie geglättet erscheine gegenüber dem Verfahren, daß man die Wäsche nur von der Leine reiße und kurzweg auf den Arm lege und in den Korb werfe.

Am gleichen Abend noch wurde die gestärkte Wäsche eingefeuchtet. Frau Margarethe liebte es nicht, die Sachen lange herumzuziehen, und so war es ihr immer wichtig, gleich Alles wieder in Ordnung zu bringen. Stück für Stück der gestärkten Wäsche wurde mit reinen Händen auf ein über den Tisch gebreitetes Tuch gelegt und durch Hülfe eines krausen Spahnbesens regelmäßig bespritzt. (Die saubere Schürze durfte natürlich nicht fehlen.) Da Vater Christian seine Sonntagshemden sehr steif wünschte, so feuchtete man sie nicht ein, sondern man tauchte Kragen Brust und Bündchen in rohe, milchdünn angerührte Stärke und rang sie dann fest aus. (So verfuhr man auch mit der feinen Wäsche, Kragen und dergl.) Sodann breitete man das Hemd rasch quer auf den Tisch, legte die Aermel über die Brust, schlug die Bändchen auf dieselben zurück und legte den Kragen ebenfalls auf die Aermel. Hierauf legte man das Hemd doppelt und rollte es fest zusammen. Ueberhaupt wurden alle Stücke recht fest eingerollt. Der Korb mit der eingefeuchteten Wäsche wurde dann an die Kühle gestellt. Die Leintücher, das Tischzeug, die glatten Küchenschürzen und die übrigen Tücher wurden von den Schwestern in die Länge und in die Breite gestreckt, zusammengefaltet und je zu einer Beuge so aufgehäuft, daß alle Ecken und Kanten der gleichen Sorte gleichmäßig aufeinanderlagen. Alle Beugen wurden dann tüchtig beschwert, indem über Nacht ein Stuhl darübergestürzt und irgend eine Last darauf gelegt wurde.

Am dritten Tage schritt man zum Glätten. Frau Margarethe hatte sich jetzt auch 2 Kohlenbügeleisen angeschafft und sie fand dieselben sehr praktisch. Dann waren noch Bolzeneisen vorhanden und weil man gerade Sauerkraut und Kartoffeln kochte, so benutzte man die

Gelegenheit einige glühende Bolzen zu machen. Die Kohleneisen wurden mit Schmiede-Kohlen gefüllt und mit weichen Kohlen (Bäckerkohlen oder auch Herdgluthen) angezündet und an den Durchzug gestellt bis die Kohlen alle glühend waren. Unterdessen wurden auf einem rohen Holztische alte Leintücher ausgebreitet und mit einem feinen Tuche bedeckt. Auch das keilförmige, mit Wolton überkleidete Glättebrett, wurde hergebracht und über der Lehne eines Stuhles und dem Fenstergesimse aufgelegt.

Frau Margarethe nahm zunächst die Schürzen, indem sie den Mädchen zeigte, wie sie dieselben der Länge nach quer vorzulegen und zu plätten haben. Marianne mußte damit den Anfang machen. Christine aber durfte die Taschentücher nehmen. Ihr zeigte die Mutter, daß sie an denselben zunächst die Säume aufeinander zu legen und die Bruchkante quer vor sich aufzulegen habe. Darnach setzte sie das Eisen ebenfalls quer nach der Bruchkante auf und strich es dann in der Stellung senkrecht dem Zettel folgend vorwärts bis vor den Saum und zurück. Sobald ein Theil fertig war, wurde der nächste in gleicher Weise ausgeführt und so fort bis die ganze Hälfte geglättet war. Dann wurde die Hälfte überstürzt, so daß das Taschentuch vierfach lag, das Eisen dann quer in der Mitte aufgesetzt und nach den Bruchkanten auf und abgeschwenkt. Endlich legte sie das Taschentuch zum Quadrat zusammen und glättete beide Seiten vollends fertig. Der Name mußte auf der letzten Seite des Quadrates zum Vorschein kommen.

Bei den Frauenhemden glättete sie zuerst die Brust, hernach die Achseln und sodann die Rauten (nachdem sie dieselben mit den gespreitzten Fingern der einen Hand inwendig zurechtgezogen und dann glatt auf den Tisch gelegt hatte) und schließlich die Aermel. Bei den Rauten und den Aermeln nahm sie sich sehr in Acht, daß sie nicht zu scharf an der Naht anprallte, weil das ein frühzeitiges

Reißen der Aermel zur Folge hat. Dann faßte sie unten die beiden Ecken und die oberen Ecken der beiden Aermel zusammen und legte das Hemd doppelt, so daß der Brustschlitz außen war, so legte sie es der Länge nach quer vor sich hin. Hierauf schlug sie die Keile des Rumpfes auf diesen zurück; so auch die Aermel und kniff die Rauten glatt ein. Dieses gleichmäßige Rechteck faltete sie in drei Theilen zusammen. Die Mädchen machten hierauf der Mutter beim zweiten Hemde alles nach, wobei dieselbe ihre gegebenen Belehrungen wiederholte.

Das Glätten des Mannshemdes ist weit schwerer, sagte Frau Margarethe. Sie nahm dann ein Sonntagshemd und glättete es den Mädchen ebenfalls vor. Zunächst legte sie den Kragen, seiner Weite folgend, vor sich und strich ihn ganz glatt. Dann stellte sie das tüchtig heiße Eisen auf und glättete den stark feuchten Kragen unter langsamem Nachrücken und starkem Aufdrücken des Eisens trocken, glänzend und ganz steif. (In der Weise glättet man auch Frauenkrägen u. s. w.) — Da das Kohleneisen oft brennt, so hatte Frau Margarethe stets ein nasses Tüchlein vor sich auf dem Tische, an dem sie das Eisen abstrich, so oft sie einen kleinen Stillstand gehabt. Ein anderes reines Tüchlein und Wasser stunden daneben, welches zum Anfeuchten trockener Stellen, oder zum Abreiben von Stärkeflecken und dergl. diente. — Zum Glätten der Brust hatte Frau Margarethe ein eigenes kleines Glättbrettchen, welches in einen Sack von grobem Wolton gestoßen und mit einem solchen von weißem alten Stoff überzogen war. Sie legte dieses Glättbrettchen zuerst unter den rechten Brusttheil, streckte und strich die Falten sehr glatt und begann langsam mit quer aufgesetztem Eisen von unten nach oben zu fahren, wobei sie eben so langsam wie beim Kragen und unter fast noch stärkerem Andrücken vorrückte, indem sie das Eisen da stets schwach auf und abzog. Als die

Falten gut gelungen und steif waren, zog sie das Brettchen heraus und glättete die Achsel bis an den Aermel. Auf die gleiche Weise verfuhr sie dann mit dem linken Brusttheil. Sodann legte sie das rechte Aermelbündchen wie den Kragen vor und glättete es in gleicher Weise. Danach nahm sie die Raute und endlich den Aermel, an dem sie schließlich die überschüssige Weite in eine Falte abglättete. Ebenso verfuhr sie mit dem linken Aermel. Hierauf wendete sie das Hemd um und glättete die Rückseite der Aermel und der Achseln Darauf legte sie dasselbe der Länge nach quer vor sich hin und legte am Rumpfe vom überschüssigen Stoffe in der Mitte eine Falte. Sodann überstürzte sie von beiden Seiten, der Länge folgend, die Breite der Achseln und legte jeden Aermel auf den betreffenden Umschlag nieder. Darnach überstürzte sie die Brust und schlug den Rest der Rumpflänge darüber.

Beide Mädchen mußten sofort den Versuch an je einem Werktagshemde machen. Die Kragen wurden nicht glatt, die Brust verzogen und runzlig. Beide machten den gleichen Fehler, sie fuhren nicht fadengerade und drückten zu wenig auf das Eisen und Christine besonders hatte die Theile beim Vorlegen zu wenig gerade gestreckt und glatt gestrichen. Beim zweiten Hemde gieng es nun viel besser.

Die Mutter überließ ihnen nun die Werktagshemden und machte mit den Sonntagshemden fertig.

Auch das Röckeglätten zeigte Frau Margarethe. Sie lüftete zunächst den Beleg und zog den Rand aus. Dann schob sie den Rock an das Keilbrett und legte zunächst den Schlitz vor. Sie streckte und strich die der Breite des Brettes entsprechende Partie glatt und stellte das frisch eingefüllte, recht heiße Eisen mit der Spitze vorwärts über dem Belege auf und strich damit fadengerade abwärts bis an den Saum. In der Stellung führte sie das Eisen zurück unter beständigem Hin- und

Herbewegen und weiter und weiter hinauf bis in die Falten, wo sie mit dem Eisen eine Schwenkung machte und die Spitze in die Falten führte. In der Weise machte sie eine Partie um die andere fertig, indem sie sorgfältig acht gab, daß am Belege keine Runzeln entstanden.

An der Jacke fing sie bei den Aermeln an. Sie legte den Oberärmel der Länge nach quer vor sich hin und streckte und strich ihn glatt. Dann glättete sie ihn mit der Spitze des Eisens dem Laufe des Längenfadens folgend. So verfuhr sie auch mit dem Unterärmel. Am Leibe glättete sie zunächst die Achseln auf der Rückseite und vollendete dabei auch die Kugel des Oberärmels. Hierauf legte sie die Rücklänge quer vor sich hin und fing in der Mitte von unten auf an. Von da aus machte sie jede Hälfte gleichmäßig fertig. (Das gleiche Verfahren hält man auch für Kleiderleibchen inne.)

Beide Mädchen fingen an sich zu freuen über die mit Bewußtsein zu verrichtende Arbeit. Sie hatten früher wohl auch hie und da einen Versuch im Glätten gemacht, wenn die Mutter gerade daran war ein anderes Geschäft zu machen und das Eisen heiß auf dem Glättstuhle stand. Aber so nach einander, Sorte um Sorte, glätteten sie noch nie und die Mutter hatte sie machen lassen, wie es ihnen am besten däuchte, sie war zufrieden gewesen, wenn sie sich übten, das Eisen zu führen, was sie ihnen mehrmals zeigte, denn sie glaubte, wenn sie das könnten, so würden sie die Regeln, in welcher Reihenfolge man die Sachen zu glätten habe, auch leicht erfassen. Und der heutige Tag bestätigte ihr das. Sehr vergnügt saß sie beim Mittagsmahle und erzählte Vater Christian, daß er sich freuen könne, in Zukunft werde sein Kittel und seine Weste noch geglättet werden, denn die Mädchen haben wirklich bedauert, daß sie Nachmittags nichts mit der Wäsche mehr zu thun haben.

Der Vater versprach dann jeder ein neues Sonntagskleid, wenn sie bei der nächsten Frühlingswäsche auch beweisen, daß sie das Gelernte gut im Gedächtniß behalten.

Als die Mutter am Nachmittag mit ihren Töchtern wieder am Nähtisch saß, kamen sie auf die künftige Frühjahrswäsche zu sprechen. Marianne fragte, in wie fern sich diese Wäsche von der so eben gehabten unterscheide. Frau Margarethe antwortete: sie unterscheidet sich einzig nur dadurch von der kleinen Wäsche, daß man das nach meiner Sitte genau so vorgewaschene und eingeseifte Zeug, wie wir das bei unsere Wäsche ausführten, bauchen statt kochen muß. Zum Bauchen nimmt man also eine große Stande (Waschfaß), das mit einem Spundloche versehen ist. Vor dieses Loch wird ein irdener Deckel oder eine Schüssel gelehnt, damit dasselbe durch nichts gepfropft werde beim Ablassen der Lauge. Das Zeug wird in der umgekehrten Reihenfolge eingelegt, wie wir das bei der kleinen Wäsche beim Auswaschen beobachtet haben, nämlich das geringere Zeug kommt nach unten und das beste oben auf. Die Sonntagshemden der Mannsleute und ähnliche Sachen gebe ich in eine eigene Stande, weil ich diese nicht mit Aschenlauge, sondern blos mit gutem Seifenwasser ausbauche.

Die Stande, worin also die schwarze Wäsche liegt (d. h. die entweder gar nicht, oder nur halb gebleichten Gegenstände und das Bettzeug enthält) darf nicht ganz bis zum Rande voll sein, weil noch Platz für das auf die Asche gegossene Wasser sein muß. Es wird dann oben auf die eingelegte Wäsche ein gröberes Tuch gebreitet und auf dieses kommt der Aescherich, welcher mit einigen Nägeln außen an der Stande angenagelt oder mit einer Schnur festgebunden wird. Auf den Aescherich kommt eine Lage Stroh und auf das Stroh 25 bis 40 Liter gute gesiebte Buchenasche (andere Asche

ist verwerflich). Zu der Asche lege ich einige Hände voll Eierschalen, einige fetthaltige Röhrknochen und etwas reines Harz oder Terpentingeist, welche alle bleichende Eigenschaften besitzen, außerdem aber macht der Fettstoff der Röhrknochen die Lauge glimpfiger. Manche fügen auch eine Hand voll Salz bei.

Auf diesen Aschenhaufen fängt die Wäscherin an kochendes Wasser zu gießen und wiederholt das bis die Stande voll ist, dann läßt sie immer Lauge ab und macht sie so oft wieder kochend bis die ganze Masse siedend heiß ist. Den Aescherich nimmt sie aber weg, sobald die Lauge scharf genug ist, was sie theils durch den Geruch, theils durch das Befühlen mit der Hand erkennt. Kommt sie ihr aber zu schwach vor, so schüttet sie noch ein wenig Asche dazu, nimmt den Aescherich erst dann weg, wenn die Lauge nun recht ist. (Zum Zwecke der Prüfung läßt man schon vor dem die Stande voll ist, Lauge ab.) Bis die Lauge den gehörigen Hitzegrad hat, sind immer einige Stunden zum bauchen erforderlich, wenn man z. B. Nachmittags drei Uhr eine Stande voll eingelegt hat, so dauert das Abzapfen und Uebergießen bei guter Feuerung bis 10 Uhr Abends. Nachdem wird die Stande gedeckt und Morgens 4 Uhr mit dem Auswaschen begonnen. Man nimmt so heißes Wasser, daß man sich nicht brennt, hebt die Stücke ohne sie auszuwinden aus der Lauge und beginnt nun mit dem Auswaschen, wobei man Seife bei der Hand haben muß, um allfällige Flecken noch damit behandeln zu können. Die erste Wäscherin gibt die Stücke der zweiten in die Hand, welche sie prüft, in recht warmem Wasser schwenkt, auswindet und in eine Gelte schlenkert. Sobald eine Partie so fertig gewaschen ist, so gibt man noch das Brühwasser daran und fährt dann im Weiteren fort, wie wir das bei unsrer Wäsche gethan haben. Aha, sagte Marianne, da haben wir ja auch schon geholfen. Letzten Herbst mußte ich ja den ganzen Abend bereit

stehen und ablassen und angießen wenn es kochte und dann wieder auffüllen, damit die Wäscherin helfen könne beim Einseifen der Seifenwäsche.

Es ist richtig so, bemerkte Frau Margarethe, inzwischen man aus der Lauge wäscht, wird die Seifenwäsche gebaucht. Man kann zu diesem auch einen kleinen Theil klare Lauge nehmen, um das Wasser weicher zu machen. Sonst aber giebt man Seifenabfälle in das gekochte Wasser, bis dasselbe recht weiß und schlüpfrig ist. Die Seifenwäsche wird dann in der Lauge selbst ausgewaschen, nachher geschwenkt und dann gebrüht, ehe sie ins Kalte kommt.

Gewöhnlich mußte ich früher zum zweiten Male eine Stande mit schwarzer Wäsche einfüllen und bauchen, ich habe es dann so eingerichtet, daß die Wäscherinnen einseiften, wenn die erste Wäsche im Brühwasser lag. Bis das Zeug eingeseift war, konnte man füglich mit der ersten Wäsche ins Kalte gehen und dann nachher mit der Seifenwäsche sich beschäftigen, während man wieder bauchte.

Das ist nun Alles, schloß Frau Margarethe, worin sich die große Wäsche von der kleinen unterscheidet. Doch glaube ich, daß eine große Wäsche sich ebenfalls auch durch das Kochen bewältigen ließe, aber meine Wäscherinnen bleiben immer der alten Sitte treu und da die gebauchte Wäsche immer so rein ist, so habe ich keinen Grund, die andere Behandlung bei der großen Wäsche vorzuziehen. Ihr begreifet, daß die Behandlung mit Lauge sich nur auf das Weißzeug und ganz ächte Farben ausdehnt. Im Uebrigen wird auch bei der großen Wäsche das gutfarbene helle Zeug nur wiederholt mit dem Abfluß der Seifenlauge begossen. Alles Andere wird in schon angegebener Weise gewaschen.

Die Mädchen entschloßen sich, bei der nächsten Wäsche nun recht acht zu geben und von jetzt an alle Wochen die Vorwasche zu halten. Sie führten das Werk mit dem Weißzeug alle Montage getreulich aus,

die Mutter aber half ihnen. Sie nahmen Stück um Stück und behandelten es ganz so, wie sie bei der Vorwäsche an ihrem Waschtag es gemacht hatten. Nach dem Ausschwenken brachten sie das Gewaschene auf die Plunderkammer, wo eine Waschleine nach allen Richtungen ausgespannt war. Das Zeug, das sie dort 8 Tage vorher aufgehängt hatten und das nun ganz trocken war, wurde abgenommen und Sorte um Sorte zu dem gleichartigen Haufen auf die Leine gebracht, ehe wieder aufgehängt werden konnte. Darnach war es das Wochengeschäft von Frau Margarethe, jeden Haufen Wäsche zu wenden, damit das untere oben auf komme und so keine Feuchtigkeit der untern Masse schade; sie wußte nämlich aus früherer Erfahrung, daß ohne diese Vorsicht leicht ein Theil ins Stocken gerathen könnte und dem wollte sie immer bei Zeiten abhelfen. Ueberdieß schenkte Frau Margarethe der aufgehängten Wäsche viele Sorgfalt dadurch, daß sie je nach der Witterung die Fenster öffnete oder schloß. Ein Gang in die Plunderkammer war ihr nie zu viel und die Mädchen waren schon von frühe auf dazu angehalten worden, bei feuchtem Wetter hinauf zu gehen und die Fenster zu schließen und bei schönem aber sie zu öffnen.

Als nun die Zeit kam, zu der Frau Margarethe an ihre Frühlingswäsche gehen wollte, waren die Schwestern eifrig bemüht, hierbei gute Stützen zu sein. Am Samstage vor dem Montage, an dem die Wäsche beginnen sollte, gingen sie auf die Bodenkammer, zählten von jeder Sorte die Stücke, schrieben sie auf und banden dieselben je einzeln in Bündel. In der Waschküche aber begoßen sie die Böden der umgestürtzten Waschgeschirre mit Wasser um sie einzuschwellen und solche, die an den Seiten locker waren, brachten sie zum Brunnen. Sie trugen dann Holz ein und zuletzt viel Wasser. So waren sie während den Waschtagen wirklich treue Helferinnen, die Mutter hatte aber auf sie gezählt und nur eine

Wäscherin gedungen, weil die Magd neben den Hausgeschäften auch mit half.

Nachdem die Waschwoche um war, lud Vater Christian seine Frau und die beiden Töchter ein, in der nächsten Zeit einmal mit ihm auf den Markt zu kommen, damit jede für sich den Stoff zu einem Sonntagskleide kaufen könne. Jedem Arbeiter gehört sein Lohn, sagte er, und ihr müßt solchen obendrein auch noch erhalten, wandte er sich an seine Mädchen, obschon ihr denselben in Euch selbst traget, nämlich in dem Bewußtsein, das Eure redlich gethan zu haben.

Die Hausordnung.



Das Haus auf dem Haldenhofe war ziemlich alt. Zur Zeit, als Vater Christian denselben kaufte, war es sogar etwas verfallen. Er ließ es dann nach und nach ausbessern. Neue Fenster und Thüren wurden hintereinander gemacht, die Stube und Schlafkammer vertäfelt, die Küche umgebaut, der Keller ausgemauert und unterschlagen und dic Nebenkammern sauber mit blauem Papier überklebt.

Für die Eltern hing an dem alten Hause ein Stück von ihrem Leben. Im Schweiße ihres Angesichtes hatten sie erworben, was sie daran verköstigt hatten, und fast jedes Gemach brachte ihnen beim Betrachten einen besonderen Zeitabschnitt ihres Daseins vor Augen. So waren sie innig verwachsen mit den alten Räumen und hätten sie nicht leicht gegen andere vertauscht.

Frau Margarethe besonders liebte ihr Haus. Vater Christian sagte oft lachend zu den Verwandten, daß er sein Weib nicht von der alten Trucke (Truhe, Schachtel) fortbringe. Das hatte aber seinen guten Grund. Theils war Frau Margarethe immer zu sehr beschäftigt, theils aber war sie wirklich gerne zu Hause, denn sie wußte ihr Heim so nett und freundlich zu gestalten, daß es Allen behaglich drin war.

Marianne und Christine waren bei der guten Ordnung im Hause mit ihren Brüdern aufgewachsen, ohne zu wissen, daß sie da etwas Großes genießen. Nach und nach kamen sie aber durch die Schule mit Gespielinen in Berührung, in deren Häusern es ganz anders aussah. Das brachte die beiden Mädchen bald dahin, daß sie den Ordnungssinn ihrer Mutter schätzten. Von klein auf waren sie selbst zu verschiedenen Verrichtungen regelmäßig angehalten worden; sie wußten in manchem Bescheid, worin andere Mädchen noch Fremdlinge waren, deren Mütter keinen Sinn hatten, sie allmählig zu guten Gehülfinnen im Hauswesen heranzuziehen.

Wischen, Fegen, Scheuern und Putzen waren ihnen bekannte Dinge. Spielend, als kleine Mädchen, durften sie am Brunnen Kistchen und Schubladen mit Sand, Pfanndeckel mit Lauge und Schachtelhalm u. dgl. scheuern. Oder sie durften das Messing an den Beschlägen des Wandschränkchens mit geschabtem Ziegelstein und wollenem Lappen und dann mit leinenem Lappen putzen, oder mit dem Handwischer in der Stube unter dem Tisch wischen und den Koth auf die Schaufel nehmen. Solche Beschäftigungen machten den kleinen Mädchen Vergnügen und was zuerst spielend gethan wurde, das mußte nach und nach als feste Regel täglich und wöchentlich von ihnen ausgeführt werden.

So mußten die Mädchen ihr Schlafgemach, das ihnen in einer Nebenkammer zugewiesen war, von ihrem

12. Jahre an selbst vollständig in Ordnung halten. Frau Margarethe lehrte sie von Grund aus, in welcher Reihenfolge sie tagtäglich das Geschäft des Ankleidens, und das Zurüsten des Schlafgemachs Morgens in der Frühe auszuführen haben, ehe sie an die übrige Tages-Aufgabe gingen.

Wenn sie aufstanden, mußten sie ihr Bett vollständig aufdecken, schütteln und die Decke überstürzen, damit das Bett bald auskühle. Inzwischen mußten sie bei geöffnetem Fenster sich waschen und kämmen. Frau Margarethe haßte es, wenn Mädchen sich am Brunnen wuschen, so sehr sie für das frische Wasser war, denn, sagte sie, so gewöhnen sie sich, ungescheut mit struppigen Haaren und schlaffem Gesichte andern entgegenzutreten, was doch gegen alle gute Sitte ist.

Und, fuhr sie dann fort: wo könnte man dieses Geschäft passender abmachen, als gerade in der Schlafkammer. Es läuft mir allemal heiß über den Rücken, wenn ich irgendwo in ein Haus komme und man mir dort am Vormittage noch mit offnen Haaren oder kämmend entgegen tritt, obgleich Manche es für etwas besonderes halten, wenn sie ihre Haare überhaupt am Werktage ganz durchkämmen oder sich täglich waschen. Solche Uebelstände kann ich bei meinen Mädchen nicht aufkommen lassen; sie müssen wissen, daß es für ihre Gesundheit sehr nothwendig ist, wenn sie sich gleich nach dem Aufstehen, wo die Wärme noch so recht in ihrem Körper ist, nicht nur das Gesicht, sondern auch den Hals, die Arme, Hände, ja oft den ganzen Körper mit einem recht naßen Schwamm und manchmal mit Seife tüchtig waschen und dann mit einem reinen trocknen Tuche stark abreiben. Das erfrischt sie für den ganzen Tag, sie sehen dann so blühend aus wie Rosen und das macht mir große Freude. Ebenso will ich auch, daß sie sich täglich die Haare nicht nur kämmen, sondern auch bürsten, damit aller Staub darausgeht und schließlich müssen sie

sich die Zähne allemal putzen. Glänzendes Haar und reine Zähne sind die beste Zier der jungen Mädchen und durch solche Pflege kann man beide bis ins Alter erhalten.

Wirklich besaßen die beiden Mädchen nicht nur je Schwamm- und Waschtuch und einen feinen und einen groben Kamm, sondern auch eine Haarbürste, ein weites irdenes Waschbecken mit Krug, ein Seifenschüsselchen, eine Wasserflasche und ein Glas, eine Zahnbürste und ein Schächtelchen für das Zahnpulver, welches sie sich selbst aus verkohlter Brodrinde bereiteten, indem sie dieselbe fein gestoßen noch durch ein ganz dünnes Beutelchen rieben. Ein roher Holztisch mit zwei kleinern Schubladen diente zur Aufnahme dieser Gegenstände.

Frau Margarethe beklagte zwar, daß es sie viele Mühe und manchen Verdruß gekostet habe, bis ihre Mädchen in diesen Gewohnheiten fest geworden seien. Täglich habe sie dieselben beaufsichtigen müssen, ob sie alles in der gehörigen Ordnung nach einander thun, denn manchmal wollte die eine sich zuerst kämmen ehe sie sich wusch und die andere fand das Kämmen für unnöthig, oder sie flatschte die Haare triefend naß, was sie rauh und unbändig machte u. s. w. Oft schickte sie dieselben wieder in die Kammer, wenn sie unordentlich oder gar nicht gekämmt oder nicht tüchtig gewaschen waren, was sie gleich an der schlaffen Haut um die Augen und an der Stirne erkannte. Auch in Bezug auf die Zeitdauer, in der das Geschäft abgemacht werden konnte, gab es hie und da eine Rüge, in 20 Minuten mußten sie fertig sein. Ferner hielt Frau Margarethe darauf, daß das Waschen und Kämmen im Unterrocke ausgeführt wurde, im Winter hatte jede eine besondere alte Jacke dafür, denn sie erklärte, daß wenn man vorher den Oberrock schon anziehe, man so trotz aller Sorgfalt dennoch Haare in die Küche schleppen könne. Aber auch an dem Unterrock und von dem Boden, wo sie

stunden, mußten solche abgelesen werden, was ja im Augenblicke geschehen war. Alle Haare, die durch den Kamm oder die Bürste abfielen oder darin stecken blieben, mußten sorgfältig auf ein Papierchen gefaßt und schließlich in dieses eingerollt und in einen Papiersack gethan werden, welcher dann später vergraben wurde. Kein Haar durfte im Waschwasser ausgeschüttet werden, weil man nie sicher war, ob der Abfluß wieder zur Düngung des Gemüselandes diente, auf welchem Wege es sich dann erst in der Küche einschleichen könnte.

Nachdem die Mädchen so mit sich selbst fertig waren, d. h. für den Tag vollständig und sorgfältig gekleidet, so mußten sie zunächst im Schlafzimmer aufräumen. Der Topf und das Waschbecken wurden aufeinander gestellt und so hinaus an den Abort getragen. Ersterer wurde mit dem Wasser des Letztern gut gespült und mit dem daselbst hängenden Tuche getrocknet und wieder hineingebracht. Die Waschgeschirre und der Lichtstock wurden hinausgetragen, der Tisch abgewischt und gut getrocknet, allfällig herumhängende Kleider zum Ausbürsten an den Nagel vor die Thür gehängt, übriges aber gut versorgt und wenn Schuhe da waren, solche auch hinaus gestellt. Darnach wurden die Betten gemacht. Zu dem Zwecke hatte jede ein reines Tuch in der Schublade, welches im Schürzenbunde festgesteckt wurde, damit das Bettzeug nicht beschmutzt werde. Zwei Stühle wurden zusammen gestellt, um die Bettstücke darauf zu legen. Dann mußte zunächst das Deckbett tüchtig geschüttelt und gut geklopft und zusammengelegt werden, ehe man es vom Bett nahm. Auch Kissen und Pfulmen wurden tüchtig geschüttelt, geklopft und auf das Deckbett gelegt. Das Leintuch nahm man der Seite folgend faltig weg und schwang es auf die Kissen, schließlich war noch der Kopfsack zu entfernen. Der Bettsack (derselbe wird je nach der Gegend mit Buchenlaub, Roggenstroh oder trockenen Maisblättern

gefüllt, die Maisblätter sind das angenehmste Füllmaterial, sie sind elastischer als Stroh und werden nicht so leicht zu Staub wie das Laub) mußte aufgeschüttelt und gewendet werden. Stück um Stück mußte wieder so hingelegt werden, wie man es weggenommen hatte. So schwangen sie das faltige Leintuch auf die Mitte des Bettes hin, wobei sie immer die rechte Seite am Saume aufsuchten und diese nach Außen richteten. Dann breiteten sie es flink nach oben und unten aus und schoben es am Kopfe, am Fuß und an der Seite derart ein, daß es straff und runzellos auflag. Bei Kissen und Pfulmen wurden die Federn aufwärts geschüttelt und der Schluß nach der Wand gerichtet und dafür gesorgt, daß beide Seiten des Kissens stets gleich stark gebraucht wurden. Die Decke legte man derart auf, daß sich die Federn gleichmäßig vertheilten, das Gefäß wurde an der Seite dann etwas eingeschlagen, um so die Füllung besser handhaben zu können. Mit leisen Schlägen mußte die Oberfläche ganz eben gestrichen werden (nicht bauchig). (Im Sommer diente die Steppdecke statt der Federdecke, Frau Margarethe hielt die zu warme Bedeckung im Bette für die jungen Leute für äußerst ungesund.)

Frau Margarethe hatte gut berechnet. Sie dachte und sagte nämlich: Wenn ich meine Mädchen von früh auf gewöhne, daß sie in ihrem eigenem Raume und an sich selbst gute regelmäßige Ordnung halten, so entwickelt sich der Sinn für Ordnung im Ganzen. So war dieser bereits so weit gediehen, daß jene es sich zur Ehre rechneten, daß sie die Wohnstube im Stande halten durften.

Waren sie also in der Kammer fertig, (was im Winter um 6 Uhr, im Sommer aber um 5 Uhr sein mußte), so banden beide ein Tuch um den Kopf, um so den Staub von den frisch gekämmten Haaren fern zu halten. (Obschon vor dem Hause eine Fußscharre an-

gebracht war und diese treulich benutzt wurde, so gab es doch immer viel Staub, was auf einem Bauernhofe nicht anders sein kann, oder man lege sich die Last auf, jedesmal die Schuhe abzuziehen.) Während dann die eine ausräumte und alles versorgte, öffnete die andere die Fenster und fing an, zuerst Stühle und Bänke abzuwischen und mit dem gleichen Handwischer sauber aus den Winkeln und von den Wänden weg zu wischen. Die eine nahm dann den Hauptwischer und fürbte den ganzen Boden gut, indem sie den Staub sachte vorwärts schob, ohne den Wischer zu heben und ihn derart auf's Neue ansetzte, daß die eine Hälfte der Bürste auf dem schon gefürbten Boden hinfuhr. So wurde jede Stelle zweimal überfürbt. In der Art fürbte sie von allen vier Seiten nach der Mitte zu, weil so die Staubmasse nicht zu stark sich anhäufte, was nach dem Vorschieben der Thüre entgegen stets der Fall ist. Die andere, die inzwischen ihr begonnenes Geschäft in der Hausflur und auf der Treppe fortsetzte, kam dann und wischte den Staub mit dem Handwischer sorgfältig und gut auf die Schaufel, während die eine auch den Hausflur fürbte.

Da die Mädchen eben Durchzug machten, so saß der Staub schnell ab, dann fing diejenige, welche gewischt hatte, rasch an, den Staub von dem Tische, den Stühlen und Bänken, vom Ofen und unter dem Ofen und allen Gesimsen und Leisten mit einem trockenen alten Taschentuche oder dergleichen wegzunehmen und zwar so sauber, daß man in der ganzen Stube keinen staubigen Finger bekommen konnte. (Den Staub schüttelte sie von Zeit zu Zeit zum Fenster hinaus ab.) Die andere Schwester aber räumte unterdessen wieder ein, nachdem sie mit dem Hausflur fertig war und das Werkzeug versorgt hatte. (Nichts ist so sehr Fingerzeig der Unordnung und Gedankenlosigkeit im Thun, als wenn der Besen noch ir-

gendwo schief herum lehnt, wenn man doch schon an einem andern Geschäfte ist.)

Diese Verrichtungen dauerten wiederum kaum eine halbe Stunde, weil sie flink nach einander abgemacht wurden. So war die Wohnstube schon vor dem Frühstück um 6 Uhr in bester Ordnung zu treffen.

Bevor aber dasselbe eingenommen wurde, benutzten sie die Zwischenzeit, um auch das Schlafgemach der Brüder gut zu besorgen, für welche aber kein Waschgeschirr zu reinigen war, indem sich dieselben stets nach dem Aufstehen beim Brunnen zu waschen hatten und den Kamm u. dgl. selbst versorgen mußten. Da Frau Margarethe wie die Mädchen ihr Schlafgemach gleich nach dem Aufstehen machte, so war im ganzen Hause die Ordnung bereits früh am Morgen wieder hergestellt und es blieb dann nur noch die übrige Hauswirthschaft zu besorgen.

Frau Margarethe hatte durch ihr taktvolles Erziehungsverfahren sich zwei Gehülfinnen erzogen, die ihr die Aufgabe bereits sehr erleichterten. Anstatt daß manche thörichte Mutter ihre Mädchen sich selbst überläßt und ruhig zuwartet, wenn sie, gleich einer Säule bleiben, wohin man sie stellt, d. h. sich weder wenden noch drehen können wenn es etwas zu thun gibt, hatte sie fortwährend Beschäftigungen für sie, die rasch abgethan werden mußten, wodurch sie in der Fertigkeit geübt wurden. Freilich galt es nicht immer das Gleiche, sondern sie bot Abwechslung, welche gesund und frisch erhält. Unter solcher Rührigkeit gewannen die Mädchen von Monat zu Monat und es ward ihrer Mutter bald klar, daß bei beiden unter der gleichmäßigen Bethätigung die Schwankungen, welche Folgen ihrer Anlagen waren, mehr und mehr schwanden. Deshalb auch war sie nicht ungeduldig, wenn dann und wann eine kleine Störung von daher bemerkbar war. Ein Wink, ein gutes Wort

und die Schwankung ließ nach, denn die Mädchen waren eben von Jugend auf zur Folgsamkeit angehalten worden.

Am Morgen kamen Marianne und Christine vor der Hand nicht zum Kochen, wohl aber nachher zum Abdecken des Tisches und zum Reinigen der gebrauchten Gefässe. Für den Mittag aber gab es manches zu thun. Anfänglich hatten die Mädchen dies und das zu holen und wieder an Ort und Stelle zu tragen. Holz, Wasser u. s. w. war nöthig, und dann gab es immer wieder aufzuräumen, denn Frau Margarethe war gewöhnt, wie ein Apotheker alles Gebrauchte sofort an Ort und Stelle zu schaffen, damit ihr die Unordnung nicht über den Hals wachse. Dann mußten sie auch den Tisch decken, worin Frau Margarethe trotz aller Einfachheit sehr genau war. Das Tischtuch mußte so ausgebreitet werden, daß es überall ganz gleichmäßig herab hing. Selbstverständlich durften auf der Fläche keine Runzeln und Falten bleiben und strenge war daran fest zu halten, daß es nach jedesmaligem Gebrauche mit reinen Händen an den vier Zipfeln angefaßt und nach dem Abschütteln genau wieder in die Brüche gelegt werde.

Da man wegen dem Heißessen, das für junge Leute der Zähne halber höchst ungesund ist, nicht mehr aus einer Schüssel aß, sondern jedes seine Portion auf einen gelben Teller schöpfte, so waren im Aufstellen derselben auch wieder bestimmte Regeln zu beobachten. Jeder Teller mußte drei Fingerbreit innert der Tischkante an den bestimmten Platz gestellt werden. Das Besteck legte man so auf: Der Löffel wurde wagrecht, mit der Höhlung nach unten, hinter den Teller gelegt und selbstverständlich mit dem Stiele nach der rechten Hand. Messer und Gabel kamen nebeneinander auf die rechte Seite des Tellers, zwar die Gabel zunächst und mit den Zinken aufwärts, das Messer aber rechts und mit der Schneide nach der Gabel gerichtet. Solche Kleinigkeiten, sagte Frau Margarethe, muß man wohl beachten, es ist das Schaffen

mit Bewußtsein, ohne welches man nur eine lebendige Maschine ist. Auch gehören sie zur Ordnung und zur guten Sitte und mancher Verdruß im Leben wird durch deren Beachtung vermieden.

So durften natürlich in der Mitte auf dem Tische die Weidenteller (Unterlagen) zum Daraufstellen der Schüsseln nicht fehlen. Vor der Hausmutter hatte quer- über handgerecht der Suppenlöffel und hinter ihm die Salzbüchse nebst 1—2 Vorleglöffeln für die weiteren Schüsseln den Platz. Das Brot im Körbchen und der Krug mit ganz frisch vom Brunnen geholtem, perlendem Wasser wurde sammt Glas auf die andere Seite gestellt. Auch die Stühle wurden zurecht gestellt.

Wenn das Tischgebet verrichtet war (Margarethe hielt strenge daran, daß vor und nach dem Essen solches gehandhabt werde) so schöpfte Frau Margarethe in ihren Teller die nöthige Portion und bot ihn dem linken Nachbar, welcher dafür seinen Teller mit der linken Hand entgegenbrachte. So ging es im Kreise umher, bis der rechte Nachbar schließlich seinen Teller zu ihrem Gebrauche ihr abtrat. Zum zweiten Male schöpfte ein jedes so viel ihm beliebte. Während die Suppe geschöpft wurde, schnitt eines der Mädchen glatte Stückchen Brot ab, (ein unordentliches Abschneiden des Brotes wurde nicht geduldet: Ein regelmäßiges Stück, ein glatter Schnitt und an der Krumme allseitig dünn auslaufend war das Haupterforderniß beim Brodschneiden), welche dann herumgereicht wurden.

Nachdem die Suppe gegessen war, hob das andere Mädchen die Schüssel aus und trug sie in die Küche. Sodann wurden die Hauptschüsseln aufgetragen; den erfrischenden Trunk Milch aber, der nachher gemeinsam aus einer Schüssel gegessen wurde, stellte man inzwischen auf die Seite. So wechselte man die Schüsseln, wenn die Hauptgerichte gegessen waren.

Beim Essen selbst hielt man sehr darauf, nichts zu

verschütten. Man mußte ordentlich und anständig zu Tische sitzen, durfte die Ellbogen nicht aufstützen oder den Vorderarm auf den Tisch legen. Das Geschöpfte mußte rein aufgegessen und der Rest durch Brod mit der Gabel aufgestrichen werden. Messer und Gabel selbst aber strich man zuletzt noch am Brote ab. Das Brot durfte nicht verkrümelt werden, man brach davon ab, während man es über den Teller hielt und tauchte allfällige Brosamen mit einem Stücklein Brot und zuletzt mit dem Finger auf u. s. w.

Nach dem Essen legte ein jedes sein Besteck in den Teller. (Der Suppenlöffel blieb in der Suppenschüssel und wurde in dieser hinausgetragen, ebenso wurden die übrigen Vorleglöffel je in der betreffenden Schüssel gelassen.) Wenn das Tischgebet verrichtet war und man nach einer gemüthlichen Ruhepause aufbrach, so fingen die Mädchen an, je nach der Wochenbestimmung den Tisch abzudecken. Beim Tellerabnehmen verfolgten sie die Ordnung: Diejenige, an der die Reihe war, dies zu thun, nahm ihren Teller sammt Besteck in die linke Hand und lehnte jenen an der linken Seite an. Hierauf erfaßte sie das Besteck auf dem Teller des linken Nachbars und legte es zu dem ihrigen, den Teller aber schob sie nachdem unter den vorher aufgenommenen. In der Weise fuhr sie fort, bis sie schließlich beim letzten Teller zu ihrer rechten Seite ankam. So wurde dies Geschäft in aller Ruhe und auf einmal abgemacht; überhaupt litt es Frau Margarethe nicht, daß man unnöthige Gänge zu und vom Tische machte, der Kopf, d. h. die Gedanken mußten auch dabei sein, nicht blos die Hände und die Füße.

Wenn so alles hinausgetragen, das Tischtuch abgeschüttelt und versorgt und die abgefallenen Brosamen mit der Tischbürste in die Brosamenschüssel gewischt waren, nahm man noch die hinter dem Ofen stehende Kothschaufel und Handbürste und wischte unter dem Tische sauber auf, während dem die Fenster und die Thüre geöffnet waren.

Schnell wurde noch abgestäubt. So war die Stube denn wieder in Ordnung und frisch gelüftet.

In der Küche aber ging das Reinigen der Eß- und Kochgeschirre flink von Statten. Zunächst wurden die Bestecke in einen Topf gestellt und derselbe bis an die Handhaben mit heißem Wasser gefüllt. Dann mußten alle Reste in kleine, zum Aufwärmen passende Schüsseln gebracht und in den Keller oder in den mit Luftzug (Drahtgitter in der Thüre) versehenen Speiseschrank gestellt werden.

Darnach nahm man in eine weite Schüssel ziemlich heißes Wasser zum Abwaschen und in eine andere recht heißes zum Abspühlen der Eßgefässe. (Frau Margarethe war immer für heißes Wasser zum Abwaschen besorgt, sie richtete solches auf der Glut her, die nach dem Kochen übrig blieb. Nur im nöthigen Falle legte sie noch ein oder zwei Scheitchen unter, denn trotzdem sie eigenes Holz im Wald hatte, so ging sie doch so sparsam damit um, als ob sie es kaufen müßte.) Zuerst nahm man in der Regel die leergewordenen Milchgefässe, dann die Teller, die Schüsseln, die Töpfe u. s. w. Während dem abgewaschen wurde, ging eines der Mädchen (an dem eben die Woche war) an das Abwischen der Bestecke. Hiefür diente ein eigens trockenes Tüchlein, welches nach der Vollendung des Geschäftes jedesmal ausgeschwenkt und an die Schnur vor das Küchengesimse gehängt wurde. So waren die Bestecke immer rein und nur am Samstage wurden Messer und Gabeln nachher trocken mit einem Pantoffelzapfen und feinem Sand oder Asche abgerieben und nachträglich mit dem Tuche wieder abgewischt. Die gereinigten Bestecke wurden sofort an ihren Platz in die Schublade des Eßtisches gebracht, wo auch das Tischtuch und die Salzbüchse versorgt waren.

Hierauf schritt man zum Reinigen des Kochherdes. Die Asche wurde rein in die Dohle gewischt, nachdem die Kohlen daraus entfernt waren. Dann bestreute man

den Sandstein-Herd gleichmäßig mit Sand und rieb ihn trocken mit einem abgschliffenen Sandsteine weiß. Sodann wurde die Küche bei Luftzug gefürbt und nachher das Koth- und Abgangkistchen auf den Composthaufen hinter das Haus geleert. Darnach stäubte man das Küchengestell ab und ordnete die Schüsseln und Töpfe darauf; die Teller aber legte man aufeinander und brachte sie in den Stubenschrank. Schließlich scheuerte man noch den Küchentisch, den Geschirrständer und den Schüttstein und spühlte die Abwasch und Scheuertücher in frischem Wasser rein und hängte sie an die Schnur hinaus. Das Fürben, Abstäuben und Scheuern war täglich nur einmal nöthig, die übrigen Geschäfte wiederholten sich bei jeder Mahlzeit. (Die Melkgefäße waren gleich nach dem Gebrauche stets zu scheuern.)

Während so Frau Margarethe dem Kreislaufe der Geschäfte strenge oblag und dadurch stets eine gute Ordnung handhabte, so suchte sie dieselbe besonders zu unterstützen durch regelmäßige Hauptreinigungsarbeiten.

Wöchentlich waren die Schlafgemächer zu wischen, zu fürben, und zu fegen. Ebenso die Treppen und die Gänge. Der Abort wurde gescheuert. In der Stube wurden ebenso Stühle, Bänke und die Thüre um das Schloß herum gescheuert, die Fenster und der Spiegel geputzt, der Ofen abgerieben und der Boden gefegt. (Das Lichterputzen geschah jedesmal beim Einfüllen frischen Oeles, die Schuhe putzte man, vom Sonntag her, am Montag, ebenfalls bürstete und klopfte man an diesem Tage die Sonntagskleider aus, die übrigen Kleider reinigte man, wenn es nöthig war.)

Je alle 14 Tage mußten in der Küche gescheuert werden: Das Blechgeschirr, das Kupfergeschirr in- und auswendig, der Küchenkasten, das Gestell, die Thüre, der Boden. Ebenso wurden die Küchenfenster klar gerieben. Im Milchkeller mußten die Decke und die Wände abgewischt, der Boden gefürbt, die Milchbänke gescheuert

und das Fenster abgerieben werden. In der Stube wurde das Büchergestell und der Wandschrank ausgestäubt und frisch eingeräumt. In den Schlafkammern aber nahm man die Bettsäcke heraus und wischte in der Lade allen Staub aus den Fugen, ab den Leisten und Brettchen.

Da Frau Margarethe am Samstage stets überdies viel zu thun hatte, so sparte sie auch jetzt, wo sie mehr Hülfe hatte, diese Reinigungsgeschäfte nie auf diesen Tag, sie besorgte sie spätestens am Freitage. Wenn man aber Feldarbeit hatte, (weil die Mädchen draußen arbeiteten, dies mußten sie thun nicht nur um des Nutzens Willen, sondern weil sie auch diese Arbeiten gründlich lernen mußten,) so vertheilte sie dieselben sogar auf die verschiedenen Wochentage.

Alle Monate rieb man die Fenster in den Schlafgemächern ab, wischte und fürbte die Vorrathskammer und den Gemüse-Keller, scheuerte den Stubenboden und die Haustreppe.

Vierteljährlich wusch man in der Küche die Thüre sammt Rahme und die Fensterverkleidung, und das Gestell und den Kasten auch von der Außenseite (weil alles neuer war und der Rauch durch den Rauchfang abgeleitet wurde). Sodann scheuerte man die Treppen und Gänge im ganzen Hause, stäubte alle Kästen aus und räumte frisch ein.

Der Estrich und der Boden der Plunderkammer wurden zweimal im Jahre gewischt und rein gefürbt und abgestäubt.

Die Stube scheuerte man jährlich einmal vollständig heraus d. h. auch die Decke und die Wände. Küche und Milchkeller aber wurden mit frischem Kalk übertüncht. In den Schlafkammern nahm man einmal im Hochsommer beim Sonnen die Bettladen auseinander und bestrich alle Fugen mit Petroleum oder Terpentin, damit keine Brut aufkomme. Die Bettsäcke wurden nöthigenfalls aufgemacht und mit frischer Füllung versehen oder nachgestopft. Die Federngefässe brachte man sämmtlich ohne Bezüge an

die heiße Sonne und schüttelte und klopfte sie wiederholt (zu öfteres Sonnen macht die Gefässe mürbe. Schweißige Betten soll man daher nur trocknen, nicht täglich länger sonnen). Dann wusch man in diesen Kammern die Thüren, Gesimse, Fensterverkleidung u. s. w. ab (daß im ganzen Hause von Zeit zu Zeit die Fensterrahmen von Außen abgewischt wurden, versteht sich wohl von selbst) und scheuerte die Böden.

So gab es wirklich viel zu thun und an Gelegenheit mangelte es nicht, um die Mädchen fortwährend zu beschäftigen. Frau Margarethe wußte aber diese vielseitigen Geschäfte, wie schon bemerkt, so zu vertheilen, daß niemals eine große Anstauung derselben entstund und jedem wußte sie einen besonderen Reiz zu geben, so daß die Erholung gleichsam in dem angenehmen Wechsel der Arbeit bestand. Mit frischem, fröhlichem Muthe ging man an Alles und was Manche mit Ueberdruß thun, das machte diesen Leuten das reinste Vergnügen. Sehet, sagte die Mutter oft zu ihren Töchtern, was doch in unseren Händen für ein Geschick liegt. Zu allem lassen sie sich brauchen, wir müssen nur staunen, wie jeder Finger so willig ist das zu vollführen, was wir zu thun gedenken. An der Hand fehlts nicht, aber am Wollen fehlts, wenn wir mit der Arbeit zurückbleiben.

Natürlich hielt Frau Margarethe sehr viel auf das geschickte und flinke Verrichten aller häuslichen Arbeiten. Sie zeigte jeder Tochter besonders, wie sie wischen, fürben, fegen, scheuern und putzen müsse und gab die bezüglichen Handgriffe und Regeln auch mit Namen an.

Sehet, sagte sie beim Wischen: Zuerst habt ihr das Werkzeug nöthig. Der kurz- und der langgestielte Wischer werden aber miteinander gebracht. Faule Mädchen bringen sie nacheinander, und machen also stets zwei oder drei Gänge, was sie füglich in einem hätten vollbringen können. Solche Mädchen denken eben nicht und darum begegnet es ihnen, daß sie immer zuerst mit der Nase anstoßen

müssen, ehe sie sich erinnern können, was etwa zu thun sei. Darum laßts euch gesagt sein, denket zuerst, was ihr zu eurer Arbeit nöthig habt. Dann fuhr sie fort: Eine jede Arbeit hat ihre besonderen Handgriffe, welche zum Gelingen derselben wesentlich sind, die aber nicht von jedermann auf die gleiche Weise ausgeführt werden können.

Ebenso hat jede Arbeit ihre besonderen Regeln, aber auch diese lassen sich nicht immer in unabänderlicher Weise festhalten, man muß dabei das Anpassen an die Umstände lernen. Wenn ich z. B. sage, daß ihr in dieser Ecke zu wischen anfangen sollet, so müßt ihr das nächste Mal wohl ins Auge fassen, ob es diesmal auch thunlich sei, ob nicht irgend etwas dazu auffordere, anderswo anzufangen. Das nennt man „ankehrig" sein, d. h. sich leicht zu helfen wissen, was in allen Lebenslagen von unendlichem Werthe ist. So und in ähnlicher Weise belehrte Frau Margarethe ihre Töchter bei den verschiedenen Hausgeschäften. Als allgemeine Regeln aber hielt sie fest:

a) beim Wischen darf kein Spinngewebe und dgl. in der Höhe bleiben, soll kein Staub in den Winkeln zurückgelassen werden. (Unter Wischen versteht man das Abwischen der Decke, Wände, Leisten, Gesimse und alle kleineren Flächen, wozu man den Handwischer oder den kurzgestielten Wischer braucht.)

b) beim Fürben soll der Staub nicht in die Höhe gewirbelt werden; man ziehe den Wischer sachte zurück (man zieht den Koth nicht nach, sondern schiebt ihn vorwärts, d. h. man stellt sich auf den gewischten Boden) und trage Sorge, daß jede Stelle zweimal überfahren werde. (Zum Fürben dient der langgestielte Wischer.) Gut gefürbt ist nur dann, wenn man nirgends mit einem feuchten Finger Staub auftupfen kann. (Bei starkem Staube, der in einem Bauernhause von außen her fast nicht zu vermeiden ist, wäre rathsam, den Wänden nach ziemlich feuchte, mit siedendem Wasser gebrühte Sägespähne

zu streuen, welche beim Vorwärtsschieben den Staub annehmen. Den staubigen Boden zu bespritzen ist nicht gut, es entstehen so die schwarzen Flecke.)

c) Das Fegen unterscheidet sich vom Scheuern dadurch, daß man ohne Sand oder irgend ein anderes Scheuermittel den Staub, der sich nach dem Fürben wieder gesetzt hat, mit einem ziemlich feuchten Lappen aufnimmt. Man stellt reichlich kaltes Wasser an die Seite und spült den großen Feglappen so oft es nöthig ist. Am besten vollführt man dies Werk mit der Strubbe (das ist, die an einem langen Stiele befestigte Reiser- oder Borsten-Bürste, die in keinem Hause fehlen sollte). Man schlägt dann den Lappen zum Fegen leicht um die Strubbe, wenn er gespühlt ist.

d) Das Scheuern. Um Holz zu scheuern, nimmt man viel heißes Wasser (nur wo man recht weiches Wasser hat und wo man überhaupt oft scheuert, d. h. ehe die Gegenstände stark beschmutzt sind, kann man kaltes Wasser anwenden) und versetzt es mit etwas Lauge, Soda oder Potasche, jedoch nicht zu viel (für Böden z. B. ist es nicht rathsam älteres Seifenwasser von der Wäsche her zu nehmen, gewöhnlich entwickelt sich davon Ungeziefer). Ferner sind zwei Feglappen (wovon einer trocken sein muß) nöthig, eine Fegbürste (für Böden eine Strubbe) und Sand. Will man aber glatte, gelblichweiße Böden, d. h. die ächte Holzfarbe behalten, so nimmt man statt Sand wenig Schmierseife (oder man nimmt Seifenwasser) verfährt aber im übrigen ganz gleich, wie beim Scheuern mit Sand.

Vor dem Scheuern muß der Tisch, die Bank, der Boden oder was man sonst reinigen will, vom Staube befreit sein. Ebenso muß man allfällige Flecken tilgen. (Auf Fettflecken streicht man Tags vorher mit Essig zu einem Brei gerührte Pfeifenerde oder Weißlehm; auf Tintenflecken aber streut man Sauerkleesalz und wäscht es ab oder man gießt einige Tropfen Salzsäure darauf und reibt diese mit einem feuchten Lappen ein, dann

wäscht man die Stelle ab). Der nasse Lappen wird in das heiße Wasser getaucht und wenig ausgedrückt, darauf näßt man damit die Stelle in dem Umfange an als man bequem und mit aller Kraft scheuern kann. Der Lappen kommt nach dem wieder ins das Wasser zurück. Sodann streut man Sand auf (oder reibt etwas Schmierseife an) und reibt es mit der Strubbe oder Fegbürste, dem Laufe der Faser folgend, tüchtig ein. In einem anderen Gefässe hat man viel lauwarmes Wasser und einen dritten Lappen. Mit diesem nassen Lappen wäscht man den Morast auf und spühlt denselben in dem bezeichneten Wasser aus, indem man nachher den Lappen darin liegen läßt, bis zum Gebrauche der nächsten Stelle. Erst jetzt wird die soeben gescheuerte Stelle mit dem heißen Wasser gut aufgewaschen und mit dem gleichen gespühlten und ausgerungenen Lappen getrocknet. Mit dem trockenen Lappen trocknet man, dem Laufe der Faser folgend, völlig auf. Das Aufwaschen und Trocknen kann bei Böden stets mit dem über die Strubbe geschlagenen Lappen (Embalage ist hiezu das Beste) ausgeführt werden. So fährt man fort, indem man jede neue Stelle auf die gleiche Weise behandelt. Beim Scheuern hat man nicht nur darauf zu sehen, daß alle Partien gleichmäßig getroffen werden, sondern auch hierauf, daß man beim Scheuern der folgenden Partie im Anschluß an die vorherige keine Absätze (Streifen) hinterläßt, was nur dadurch vermieden wird, daß man hiebei den gescheuerten Kreis wieder überschreitet. Das Laufen auf dem frischgescheuerten Boden ist schädlich, indem jeder Tritt eine Spur zurückläßt, man betritt ihn daher erst, wenn er ganz trocken ist. Wer im Allgemeinen alte Böden, die abgegangen und in früheren Zeiten schlecht behandelt worden sind, zu besorgen hat, der thut gut, wenn er statt dem Auftrocknen Sand einreibt und dies, immer dem Laufe der Faser folgend. Man bekommt zwar mehr Staub, allein bei sorgfältigem Fürben mit Sägespähnen hebt sich das ziemlich auf. Wenn das

Knirschen unter den Füßen nicht zuwider ist, kann auch nach dem Färben immer trockenen Sand aufsieben, was nicht nur den mangelhaft erhaltenen Boden verhüllt, sondern ihn auch immer wieder von selbst reinigt. Nur muß man nicht vergessen, daß man in solchen Zimmern immer viel mehr Staub hat, weswegen die Luft dann unreiner ist und man daher um so mehr lüften muß.

Das Putzen. Blechwaaren putzt man am besten, wenn man sie mit trockener Gasasche (oder Wienerkalk) bestreut, mit einem wollenen Lappen reibt (auf den Lappen können einige Tropfen Oel gegossen werden) und dann noch mit einem baumwollenen Lappen poliert. Blechwaaren und Verzinnung kann man auch scheuern, indem man sie in Lauge oder Sodawasser mit Schachtelhalm — Katzenschwanz — abwäscht, am Brunnen spühlt und an der Sonne trocknen läßt).

Poliertes Eisenblech reibt man feucht mit Sand ein, streut schnell wieder trockenen Sand darüber, reibt es mit einem Leder oder mit Papier ab, wenn es trocken ist. Um es dann vor Rost zu bewahren, reibt man es mit einer Speckschwarte ein, wodurch es aber an Glanz verliert.

Kupfer wird feucht mit Röthel eingerieben und mit einem weichen wollenen Lappen glänzend gemacht.

Messing reibt man feucht mit geriebenem Ziegelstein, Gasasche oder Trippel ein und nachher mit einem feinen baumwollenen Tuche nach.

Glas (Fenster, Spiegel oder Gläser) wäscht man mit einem feuchten Flanelllappen ab, den man in bereitstehendem kaltem Wasser oft spühlt. Alsdann trocknet man das Glas mit einem leinenen Tuche und reibt es hierauf mit einem alten baumwollenen klar.

So unterrichtete Frau Margarethe ihre Töchter in den Hausgeschäften und ging ihnen in allen Dingen mit gutem Beispiel voran. Eines darf nicht unerwähnt bleiben: Manchmal mußte sie zur Stütze der allgemeinen

Wohlfahrt da und dort eine festgesetzte Regel umgehen, dieses thun und jenes lassen, worüber sie sich keine grauen Haare wachsen ließ. Gleichgültigkeit oder um der Pflicht willen nachgeben, sind ganz verschieden von einander, sagte sie zu ihren Mädchen; dies unterscheidet das im Leben immer. Entschuldigt euch nie, wenn ihr aus Läßigkeit etwas versäumt, seid aber willig, wenn die Nothwendigkeit euch einen andern Weg gehen heißt.

Die Hausordnung, welche Frau Margarethe festhielt, drehte sich eben nicht allein um das leibliche Wohlbehagen der Familie. Ordnung war das Bedürfniß ihres Gemüthes in der heiligen Stille des Sonntags. Sonntags feierte sie und feiern konnte sie nur, wenn sie durch keine Unordnung an die Arbeit erinnert wurde. Am Sonntag und am Feierabend ruhte sie aus von den überstandenen Mühen; das waren die unantastbaren Momente, in denen sie sich nicht stören ließ, eingedenk der Worte: Der Mensch lebt nicht allein vom Brode, sondern daß er thue den Willen dessen, der ihn ins Leben gerufen hat. Das Abendgebet mit der ganzen Familie, der Kirchenbesuch am Sonntag, das bildete in der Hausordnung den Mittelpunkt, um den sich alles andere drehte. Der Segen und das Gedeihen kommt doch von oben, sagte sie zu den Ihrigen, und auch von daher muß die Einsicht gestärkt werden, was wir täglich und stündlich zu thun haben, um denselben mit unserem Thun und Lassen festzuhalten; die Ordnung im Hause sei eben nur der Abglanz von der Ordnung in unserem Gemüthe.

Die Milchwirthschaft.



Auf dem Haldenhofe war der Viehstand bereits ziemlich beträchtlich. In Folge einer Besprechung mit einem erfahrenen Landwirthe kam Frau Margarethe bald nach ihrer Verheirathung dazu, landwirthschaftliche Schriften zu lesen. Diese öffneten ihren Blick und erfüllten sie mit der Hoffnung, daß der Druck, welcher auf ihnen wegen dem schweren Gute laste, durch eine rationellere Viehwirthschaft und durch eine bessere Verfahrungsweise mit der Milch gehoben werden könnte.

Frau Margarethe sah ein, daß sie den Anfang zu machen habe. So suchte sie bessere Ordnung im Stalle zu halten und die Fütterung und Pflege der Thiere naturgemäßer zu besorgen.

Das hatte bald zur Folge, daß ein reichlicherer Gewinn von Milch und Butter eintrat und wie sie früher daran Mangel litten, so hatten sie jetzt Ueberfluß.

Bei Ueberfluß, statt dem Mangel, schlägt die Stimmung selbst eines zähen Bauern um. Vater Christian gehörte zwar nicht gerade in die Reihe solcher, dennoch bedurfte es immer der Ueberzeugung eines Bessern, ehe er seinen gewohnten Weg verließ und so hatte ihn auch da die Einsicht in die Möglichkeit einer Veränderung seiner Lage aus dem Sattel geworfen; er wollte sein Möglichstes thun, um seinen Futterreichthum für den Viehstand zu heben.

Mann und Frau theilten sich also von nun an in die Sorge, daß aus dem Stalle nicht nur der nöthige Bedarf an Milch, Butter, Zieger, Käse, sondern auch an Fleisch zur reichlichen Ernährung der Familie gewonnen werde. Nebstdem trachteten sie darauf, für den Verkauf gute Butter zu gewinnen und Kälber und Schweine zu mästen.

Frau Margarethe hatte nichts versäumt, um ihre beiden Mädchen in die Art der Behandlung ihrer lieben Hausthiere einzuweihen. Sie hatte bei ihnen, als kleine Mädchen schon den Anfang mit Hund und Katze gemacht. Sie mußten denselben das reichliche, passende Futter regelmäßig bringen, ihnen die Schüsseln und die Brettchen, auf denen dieselben stunden, reinigen. Das, sagte Frau Margarethe, ist eine gute Angewöhnung für später, sie lernen dabei mit den Thieren umzugehen und bekommen einen Begriff von ihren Bedürfnissen, von ihren Freuden und Leiden und denken auf Mittel, um jene zu stillen und diese zu wecken oder zu lindern. So haben sie denn also nicht blos die Mühe, die ein Feld der nützlichen Bethätigung für sie ist, sondern auch die Freude, welche für Kinder aus der Anhänglichkeit und Zuneigung treuer Thiere entspringt. (Man schilt z. B. die Falschheit der Katze und doch lassen sich so viele Beispiele aufweisen, daß dieses Thier große Treue und Zuneigung seinen Pflegern gegenüber fähig wird, sobald man sich seiner lebhaft annimmt.)

Weil nun die Mädchen mit Hund und Katze vertraut waren, so waren sie auch bald fähig, im Hühnerhofe und im Stalle Beobachtungen von dem Befinden der daselbst lebenden Hausthiere zu machen und ohne Ermunterung Hülfeleistungen der mannigfaltigsten Art anzubieten. So waren sie im Stalle oft regsamer und brauchbarer als im Hause, weil hier ihr innerstes Bedürfniß, die Liebe zum lebendigen Wesen, den vollständigen Ausdruck finden konnte. Mit großem Vergnügen reichten sie den Kühen das Futter, wenn der Barren leer war, oder sie führten sie singend und jodelnd an den Brunnen zur Tränke, putzten und striegelten sie und machten ihnen ein dickes Streuelager. Ein wahres Fest aber gab es, wenn ein Kälblein oder wenn Lämmer geboren wurden; da mußte das Loos entscheiden, wer sie zu tränken habe. Weniger angenehm war es ihnen, wenn sie die Scharrschaufel und die Mistgabel selbst in die Hand zu nehmen hatten, um den Koth in die Vorbrücke zu ziehen, daselbst zu mischen und nach dem Scharrloche zu schleifen, von wo er erst bei der nächsten Fütterung von der Magd hinausgestoßen wurde, da er inzwischen den abfließenden Harn zu seiner Kräftigung aufzunehmen hatte. Allein die verständige Mutter sagte, ihr müßt dies auch thun. Wisset, daß der Dünger für den Bauern gar wichtig ist und daß es wesentlich zu seiner Güte beiträgt, wenn er im Stalle schon gehörig behandelt wird. Diese Arbeit müßt ihr deßhalb selber besorgen lernen, denn wer weiß, ihr könnet in Lagen kommen, wo ihr weder einen Knecht noch eine Magd vermöget, dann aber seid ihr geborgen, wenn ihr selbst Hand ans Werk zu legen versteht.

Frau Margarethe duldete in ihrem Stalle kein Spinngewebe. Derselbe mußte jährlich mit frischem Kalk übertüncht werden. Zur Erhaltung einer guten Luft und der gleichmäßigen Wärme ließ ihr Vater Christian über der Thüre sogar einen Ventilator anbringen; je mehr

Vieh in einem Stalle ist, je weniger genügt die Zufuhr von frischer Luft blos während der Fütterungszeit, hatte sie ihm richtig vorgehalten. Gute Luft und ein mäßiger Wärmegrad ist dem Vieh eben so gesund und nothwendig wie dem Menschen, ergänzte sie.

Frau Margarethe ließ bei der Fütterung des Viehes folgende Punkte genau beachten:

1) Muß man den Thieren ein gesundes, unverdorbenes Futter in der Menge reichen, wie es zu ihrem Körper und ihren Leistungen paßt ($3^1/_2$—4 Pfd. Heu auf 100 Pfd. Lebendgewicht).

2) Muß die Zusammenstellung des Futters so sein, daß die richtige Menge Fleisch und Fett bildende Stoffe darin vertreten ist.

3) Muß das Futter den richtigen Umfang haben, damit das Wiederkäuen regelmäßig vor sich geht.

4) Muß die Fütterung regelmäßig, d. h. zur bestimmten Zeit und in bestimmter Menge geschehen.

5) Muß große Reinlichkeit im Barren, in den Futter- und Tränkgeschirren herschen.

6) Soll der Uebergang von einer Futterart zur andern (Grün- und Dürrfutter), allmählig gemacht werden.

7) Darf kein Futter verloren gehen noch verderben. (Sparsamkeit trotz guter Fütterung.)

8) Muß man, um gut zu füttern, die einzelnen Thiere und ihren körperlichen Zustand wohl ins Auge fassen und sie sanft und freundlich behandeln.*)

Wie schon bemerkt, erfuhr Frau Margarethe bald, daß obwohl die Milchergiebigkeit der Kühe nicht allein an der Fütterung und Behandlung, sondern auch von der Race (milcharm — milchreich), von den einzelnen

*) Bei Ausarbeitung dieses Abschnittes wurden die trefflichen Schriften des Herrn Director Schatzmann benützt, wie „Die Butterfabrikation", Aarau, J. Christen. — „Die Abkühlung der Milch." — „Die Sennerei."

Thieren und von dem Alter abhängig ist, dennoch durch jene, gegenüber einem läßigen Verfahren, ein ungleich besseres Resultat erzielt werde.

Sie ließ es aber nicht dabei bewandt sein, den möglichsten Ertrag zu bekommen, sie wollte denselben an und für sich auch wieder aufs Beste ausbeuten.

Sie vernahm dann aus der landwirthschaftlichen Zeitung, daß das Verfahren beim Melken einen wesentlichen Einfluß auf die Haltbarkeit und Menge der Milch ausübe. Ging sie an das Geschäft, so wusch sie regelmäßig die Hände, um alle zersetzenden Stoffe fern zu halten. Ferner bereitete sie das Euter durch Waschen, wenn es unrein war, sowie durch Anziehen und Walken zuerst vor. War dann eine Kuh gemolken, so schüttete sie die Milch so schnell als möglich außer dem Stalle (die Stallluft hielt sie schädlich für die Milch) vom Eimer in die Tanse und ließ sie in freier Luft unverschlossen stehen, bis alle Milch beisammen war. Die nämlichen Beobachtungen forderte sie auch von den Dienstboten, wenn sie genöthigt war, ihnen diese Arbeit zu überlassen, wozu sie sich aber nur im Nothfalle entschloß. Sie hielt wesentlich darauf, die Kühe stets von der gleichen Person melken zu lassen, damit durch allfällig veränderte Bewegungen hiebei die Euter nicht leiden. So z. B. molk sie selbst mit dem vorgehaltenen Daumen, die Magd aber legte diesen Finger dabei über das Mittelglied des Mittelfingers. Von dieser Weise glaubte sie, daß sie die Euter-Striche weit mehr quetsche als das andere Verfahren.

Das Melken nahm sie bei Kälberkühen mehrmals im Tage vor. Sonst aber führte sie die dreimalige Melkzeit ein, sie gewann mehr als wenn sie nur zweimal molk. Nur bei Kühen, die nahe am Kalben waren, beschränkte sie das Geschäft auf zwei- oder einmal im Tage. In allen Fällen aber hielt sie strenge daran fest, die Melkzeit pünktlich einzuhalten.

Frau Margarethe ließ dann die gesammelte Milch sachte in den Milchkeller tragen. Sie stark zu schütteln und zu plumpen, hielt sie für unzuläßig, sie glaubte bemerkt zu haben, daß sich nachdem weniger Rahm bilde und daß er langsamer steige.

Im Keller nun stunden das reine Sieb und die trockenen, geruchlosen, reinen Gefäße auf dem Tische. Zuerst richtete sie mit dem blechernen Schöpfer das nöthige Quantum für den Familienbedarf an, für den Kaffee in einen Topf und zum Kaltessen in einer Schüssel. Ebenso richtete sie die zum Verkaufe bestimmten Portionen in die Töpfe, den Rest aber gab sie ungefähr drei Zoll hoch in die Gepsen (flache, weite Geschirre von Holz, Thon oder Blech) und stellte dieselben auf die Milchbank. Der Anrichtetisch wurde darauf rein abgewischt, die leer gewordenen Gefäße aber brachte man in die Küche.

Das Reinigen dieser Gefäße geschah dann sofort. Um keinen Preis hätte Frau Margarethe solche herum stehen lassen, denn sie wußte, daß die kleinen Milchreste nur zu bald in Säuerung übergingen, was das Reinigen nachher sehr erschwerte. Sie nahm also sofort siedend heißes Wasser und goß davon in jedes Gefäß das nöthige Quantum, weil sie nur auf diese Weise dann sicher war, daß alle wirklich gebrüht wurden. Im Hochsommer gab sie in das Wasser ein wenig Soda, (welche die Eigenschaft besitzt, die Säure zurück zu halten). Wenn sie die Gefäße nach allen Richtungen geschwenkt hatte, so nahm sie noch den Schaftheu- oder Reiser-Riebel und rieb dieselben allseitig scharf aus. Nachdem spühlte sie ein jedes nochmals mit frischem, heißem Wasser und trocknete es nachher mit einem Tuche völlig aus. Sodann wurden sie noch an die frische Luft gestellt, bis man sicher war, daß die gänzliche Trockenheit hergestellt sei und erst dann wurden sie auf den Tisch in den Milchkeller gebracht.

Das vollständige Austrocknen der Milchgefäße von der Luft hielt Frau Margarethe zur Erhaltung des geruchlosen Zustandes für sehr nothwendig. Ferner brachte sie dieselben nicht blos wegen der nöthigen Abhaltung des Staubes in den Milchkeller, sondern hauptsächlich deswegen, damit beim Anrichten das Geschirr gerade die Temparatur habe, welche im Milchkeller herrsche.

Da sie die Milch zur Gewinnung einer guten Butter aufstellte, so suchte sie zunächst, guten Rahm zu erhalten. Die Milch wurde ihr aber immer schnell sauer. Gute, reine Luft, gleichmäßiger, niedriger Wärmegrad im Milchkeller, las sie in der landwirthschaftlichen Zeitung, das verhilft zu gutem Rahm auf der sonst gesunden Milch und folglich auch zu guter Butter. Ihr aber mangelte ein solcher Raum. Sie mußte die Milch in den gleichen Keller stellen, wenn sie dieselbe überhaupt an die Kühle bringen wollte, wo das Sauerkraut, das Obst und andere gährende und faulende Stoffe zu finden waren. Sie glaubte den Behauptungen, daß solche Elemente den naturgemäßen Vorgang der Rahmausscheidung hindern, sie beklagte das.

Endlich entschloß sich Vater Christian, einen eigenen kleinen Milchkeller anzulegen dadurch, daß er den geräumigen Keller unterschlug und die Nordseite des Hauses zum Milchraume wählte.

Die Decke und Wände dieses Kellers wurden mit Kalk übertüncht, der Boden mit Cement eingegossen, ein Tisch hinein gestellt und ein Milchständer aus Latten gezimmert, der die Luft auch von unten an die Gefäße kommen ließ. Ferner wurde ein neues Fenster mit Drahtgitter und Jalousie (Lade mit beweglichen Brettchen) und im Fenster ein Ventilator angebracht.

In diesem neuen Keller wirthschaftete nun Frau Margarethe mit doppelter Freude. Er wurde, wie schon bei der Hausordnung gesagt worden ist, gehalten wie ein Stübchen, weder Staub noch Unrath, noch dumpfige

Luft durften darin wahrgenommen werden. Selbst im Winter wurde täglich gelüftet, im Sommer aber sperrte man bei Tage die Luft von Außen ab (wobei die Jalousie treffliche Dienste leistete, indem auch das Licht abgehalten werden konnte) und öffnete das Fenster bei Nacht.

So wurde also die Milch nicht so schnell sauer, wie früher, auf was Frau Margarethe sich schon lange gesehnt hatte. Durch die landwirthschaftliche Zeitung hatte sie nämlich erfahren, daß der Rahm nichts anderes ist, als die aus der Milch aufgestiegenen Fette oder Butterkügelchen, die aber durch das Dickwerden der Milch am Aufsteigen gehindert werden. Die Verhütung, daß die Milch möglichst lange nicht sauer werde und den Rahm oben vorher abzunehmen, ehe sie sauer sei, war Frau Margarethen's beständige Sorge bei ihrer Milchwirthschaft. Sie erklärte einst ihren Töchtern, je kühler die Luft ist, in der die Milch aufzieht, desto langsamer, aber auch um desto vollständiger geht das Aufrahmen vor sich. Das dauert im Winter, bei der tieferen Temperatur (8—10° R.) 48—60 Stunden, im Sommer aber, bei höherem Grade (13 bis 19° R.) blos 24—30.

Wie kannst du's denn machen, daß du nicht da und dort beim Abrahmen eine Gepse überhüpfst, fragten einmal die Mädchen. Ihr sehet ja immer, antwortete die Mutter, daß ich auf den Gepsen, die ich abnahm, Stäbchen liegen habe, welche ich sodann auf die folgenden übertrage. In der Weise fahre ich immer der Reihe nach und stelle die frische Milch an den Platz der weggenommenen.

So trifft sich's im Sommer, daß ich schon beim drittenmal (4ten mal bei 3 Melkzeiten) Melken wieder an dieselben Gepsen gelange, im Frühling und Herbst aber das 4te mal und im Winter erst das 5te Mal. Da-

rum die Redeweise von 3mäliger, 4mäliger und 5mäliger Milch.

Wie kannst du dann aber wissen, wann die Milch sauer werden will, fragte einst Christine. Du hast mich schon oft gesehen, antwortete die Mutter, daß ich ein blaues Papierchen hinein steckte, wenn die Witterung umschlug (oder wenn eine Kuh nicht wohl war, deren Milch ich aber, wenn möglich allein halte) und alsdann manchmal sagte: „aha, da pressirt's". Das blaue Lackmuspapierchen,*) zeigt mir nämlich allemal dadurch an, daß es roth wird, daß Säure in der Milch enthalten ist, welche ich auf der Zunge noch kaum spüren würde. Du kennst das Papier, du hast es ja selbst schon aus der Apotheke in der Stadt gebracht. Im Sommer, namentlich bei schwüler Gewitterluft, suche ich der schnelleren Säuerung der Milch dadurch entgegen zu treten, daß ich beim Anrichten derselben, je nach der Menge etwas doppelt kohlensaures Natron (auf 1—2 Maß Milch 1 Messerspitze) zugebe, was wie gesagt, die Säure zurückhält.

Warum tauchst du den Rahmlöffel allemal ins kalte Wasser, ehe du den Rahm abnimmst? fragte Marianne ein andermal. Das thue ich deßwegen, damit der Rahm nicht anhängt. Du kannst nun gleich auch probieren, ob du abrahmen kannst, sagte die Mutter und gab ihr den Rahmlöffel in die Hand, dabei erklärend, zunächst müsse sie den Rahm an einer Seite ein wenig zurückstoßen und an der losen Stelle dann eingreifen. Sodann müsse sie den Löffel so unter der Rahmschicht durchführen, daß so wenig Milch als möglich dazu gelange. Marianne zitterte, sie brach die Rahmdecke und mußte absetzen. Als sie den gefaßten Rahm in den Rahmtopf gegeben hatte, mußte sie den Rest, der auf

*) Solches blaues Lackmuspapier kann man sich selbst bereiten, wenn man feines Fließpapier in Wasser legt, in welchem Waschbläue aufgelöst ist und alsdann trocknet.

der blauen Milch herumschwamm, zusammen blasen und sachte wegnehmen. Die Mutter sagte: sieh, das vollständige Abnehmen der Rahmdecke in einem Zuge ist eine Hauptsache, so geht dann am wenigsten verloren. Auch mußt du dich gewöhnen, jedesmal vor dem Abrahmen die Hände rein zu waschen, damit du zu allererst den Rahmreif mit dem Finger von der Gepse lösen kannst, so auch mußt du den Rahmlöffel schließlich in den Rahmtopf abstreichen. Hörst du's, in den Rahmtopf ja nicht in den Mund. (Der Rahmtopf ist ein offenes, weites Gefäß von Holz, Blech oder Thon.)

Die Schwestern zeigten Lust, selbst zu buttern. Das Butterfaß hatten sie schon oft gedreht, das war aber langweilig; das Rahmeinfüllen und die Butter ausnehmen wäre lustiger, meinten sie. Wahrscheinlich deßwegen, meinte die Mutter, weil zu hoffen ist, der Rahmtopf lasse sich dann in den Mund ausstreichen und das Butterbrod könne dicker bestrichen werden. Unter solchen Aussichten gebe ich mein Amt nicht aus den Händen. Die Mädchen lachten. Die Mutter sagte, etwas Gut's muß ich Euch wohl gönnen, s'ist auch kein Schleck, das Faß zu drehen. Ich habe aber einen andern Grund, warum ich das Geschäft selbst besorgen will. Ihr müßt wissen, daß für das Buttern die passende Wärme eine Hauptbedingung ist, deßwegen wende ich den Thermometer an. Der richtige Wärmegrad für den Zweck ist durchschnittlich 12° R. (im Winter 1—2° höher, im Sommer 1—2° tiefer) und ich folge dieser Anweisung genau.

Deßwegen, belehrte sie weiter, stelle ich den reifen Rahm und das Butterfaß im Winter vorher in die Nähe des warmen Ofens und helfe dem Faße noch durch Ausspühlen mit warmem Wasser nach, welches ich darin verspundet auf den nöthigen Wärmegrad abkühlen lasse. Sollte der Rahm inzwischen stärker erwärmt worden sein, so lasse ich nach dem Einfüllen und

Schwenken das Füllloch noch offen, bis die nöthige Abkühlung erfolgt ist. (Neuerdings wird ein Butterfaß empfohlen, welches sich in einem Kasten befindet, in welchen zur Regelung der Temperatur nach Belieben kaltes oder warmes Wasser gegossen werden kann.) Im Frühling und Herbst schlage ich den Mittelweg ein, ich stelle den Rahm und das Butterfaß in ein mäßig warmes Zimmer und helfe allenfalls dem Faße nach und zwar in der Art, daß ich das warme Wasser darin wiederum auf den nöthigen Grad abkühlen lasse.

Wißt ihr auch, warum man beim Buttern das Faß nicht zu rasch drehen darf, fragte Frau Margarethe einmal, als sie am Butterfasse saß (sie füllte dasselbe in der Regel nicht über die Hälfte). Durch das Buttern beabsichtigt man nämlich, die Fettkügelchen mit einander in Berührung zu bringen. Je gelinder also die Bewegung des Rahmes ist, desto dichter legen sie sich an einander. Bei starker Bewegung entsteht ein teigartiges Gemenge aus Butterklümpchen, in dem mehr Buttermilch enthalten ist, als im ersteren Falle, was nie so gute Butter gibt. Auch wird der Rahm in der Weise nie so gut ausgebuttert, als bei gelinder Bewegung. Wenn dann aber die Fettkügelchen ausgeschieden sind, was man am veränderten Tone bemerkt, so kann man ruckweise die Vereinigung zu Klumpen besser erzwecken, als durch das gleichmäßige Drehen. Einmal mußten die Mädchen auch buttern. Marianne hatte Christine abgelöst und diese stund an der Seite des Fasses. Husch, flog ihr der Zapfen aus dem Spundloch ins Gesicht, daß sie mit lautem Schrei davon sprang. Marianne aber betrachtete mit Schrecken am Boden die Verwüstung, die sie bei fortgesetztem Umdrehen angestellt hatte. Die Mutter kam herein und sagte nur: Erfahrung macht klug. Wenn ich Euch nicht immer an alles erinnere, so vergeßt ihrs und hundertmal schon habt ihrs gesehen, daß der Spunden gelüftet wird, wenn

man eine Zeitlang gedreht hat. Hoffentlich werdet ihr Euch in Zukunft daran erinnern.

Aber Mutter, warum butterst du so oft, fragten die Mädchen einst, als sie einmal wieder gebuttert hatten. Nachbars Anna wartet immer, bis sie den Rahmtopf voll hat, habe sie viel oder wenig Milch. Ich buttere darum regelmäßig in der Woche zweimal, auch wenn ich wenig Rahm habe, weil ich den süßen Rahm buttern will. Die Butter von solchem ist viel besser und haltbarer als von saurem Rahm. Daher kommts eben, daß Euch unser Butterbrod weit besser schmeckt, als das, welches die Nachbarin Euch als Leckerbissen bietet. Wer täglich buttert, bekommt noch bessere Butter, das kann aber nur ein großer Viehbesitzer.

Frau Margarethe besorgte das Ausnehmen der Butter ebenso gerne selbst, als das Einfüllen des Rahmes. Wenn die Klumpen möglichst im Fasse vereinigt waren, faßte sie dieselben mit einer Spatel in eine nasse Gepse und knetete mit ersterem die Butter so lange durch, bis keine Milch und kein Wasser mehr sichtbar war. Das war ein tüchtiges Stück Arbeit.

Zum Ballen der Stücke benutzte sie nur die Gepse, indem sie die abgewogenen Klumpen so lange warf, bis dieselben scharfkantig waren. Pfünderbällchen und noch kleinere Partieen modelte sie mit vorher in kaltes Wasser gelegten Holzformen.

Das Butterfaß und der Rahmtopf wurden dann sofort in gleicher Weise gereinigt wie die Milchgefäße. Hinsichtlich der Menge der Butter rechnete Margarethe aus 18 Liter Milch (à 3 Pfd.) 1 Maß Rahm und von 1,8 Liter Rahm 1 Pfd. Butter.

Im kühlen Milchkeller, in täglich zweimal erneuertem, frisch von der Röhre gefaßtem Brunnenwasser, konnte sie die Butter im Sommer 14 Tage bis drei Wochen gut erhalten, im Winter aber noch länger. Wollte sie dieselbe noch länger aufbewahren, so salzte sie solche

beim Kneten ein (auf 1 Pfd. Butter 1—2 Loth), oder sie schmelzte sie. (Beim Einsieden verliert man beinahe 1/5 des Gewichtes.) Die gesiebte, in reinliche Schüsseln gefaßte Buttermilch ließ Frau Margarethe in den Keller stellen. Oft schenkte sie dieselbe Armen und Kranken; im eigenen Haushalte aber benutzte man sie gerne bei Tische und als Labetrunk.

Ebenso wußte sie die abgerahmte Milch auf gar verschiedene Weise höchst möglich zu verwerthen. Sie ließ dieselbe niemals dicken (sauer werden), denn wenn sie auf das Essen gestockte Milch wünschte, so setzte sie frische Milch in einer Schüssel an die Sonne oder zum Ofen, abgerahmte gestockte Milch griff nach ihrer Meinung den Magen zu sehr an. Sie kochte dafür aus abgerahmter Milch mit Ei die gesunde Schotten-, oder Hafersuppe u. dgl. Hauptsächlich aber brauchte sie dieselbe zur Bereitung von Käse und Zieger (siehe Vorraths-Kammer) und zur Mästung der Schweine.

Die Ernährung.



Die Hausfrau auf dem Haldenhofe war in der ganzen Umgebung dafür bekannt, daß sie ihren Leuten jahraus, jahrein gutes, reichliches Essen auf den Tisch bringe. „Nicht fett, nicht mager, grad eben recht und alle Tage etwas anderes" lobten die Arbeiter und Dienstleute.

Frau Margarethe sagte einstens zu ihren Töchtern, daß es sie jedesmal traurig mache, so oft sie einen Menschen sehe, dessen Farbe und Ausdruck ihr verrathe, daß er sein Leben aus Mangel an richtiger Nahrung kümmerlich friste. Sie habe in der That selbst erfahren, was das heiße, denn am Anfange ihres Hausstandes habe ihr das tägliche Brod viel Sorgen gemacht. Mangel an den besten Nahrungsmitteln, an Milch, Butter, Käse, Eiern und gutem Brod, sei wohl zunächst gelegen, aber dazu sei noch ihre Unerfahrenheit in Bezug auf die Zubereitung und Zusammenstellung der Speisen ge-

kommen. So habe der gute Vater dann immer gehungert, während er vom frühen Morgen bis spät an den Abend strenge arbeiten mußte. Ein solcher Zustand, fuhr sie fort, greift tiefer ins Leben, als man meint. Ein Mann, der mit einem hungrigen Magen arbeiten soll, wird nicht nur kraftlos, er wird auch mißmuthig und verstimmt. Er kann natürlich nicht allemal erklären, daß sein körperliches Leiden die Ursache seines Gemüthszustandes ist und wenn das Weib dieß nicht von selbst merkt, so nimmt sie seinen Unmuth im Ernste auf, wird ebenfalls verstimmt über sein Thun, beide sind also unglücklich. Das arme Weib! Wenn sie in die Küche ginge und bereitete ihrem Manne eine gute Suppe, die seinen Magen stillte, so wäre auch sein Herz wieder gesund. So entstehen oft die traurigsten Mißverständnisse im Leben, wenigstens nach meiner Erfahrung und hundertmal läge es in der Hand der Hausfrau, solche zu beschwichtigen.

Das ist ganz natürlich, erklärte Frau Margarethe weiter, daß der hungernde Mann verstimmt wird. Zwischen Lust und Unlust schwankt der Zustand der Seele. Wenn das Kind Hunger hat, so schreit es, der große Mensch aber äußert sich anders, sobald sein Bedürfniß zu mächtig ist. Wenn aber dieses richtig gestillt wird, so kann die Unlust das Uebergewicht nicht erhalten und dem innern Zwiespalt ist zugleich die Wurzel abgeschnitten. Freilich kann solcher durch die verschiedensten Ursachen entstehen, aber beim natürlich entwickelten Bauern ist die Stillung des Hungers stets ein wichtiger Umstand, wenigstens ich habe durch solche Beobachtungen manchem Verdrusse vorgebeugt. Ich sage Euch nicht vergebens, ihr Mädchen, lernet gut kochen und bringet ein gutes und reichliches Essen auf den Tisch, dann müßt ihr wohl Unglück haben, sonst seid ihr geborgen. Keine Kunst trägt so rasche und so gute Früchte, wie die

Kochkunst, und die Kunst, die Speisen in der richtigen Zusammenstellung auf den Tisch zu bringen.

Die Mädchen waren von Jugend auf an dießbezügliche Reden und Thaten ihrer Mutter gewöhnt, sonst hätten sie dieselbe schwerlich verstanden. So aber begriffen sie, was sie meinte. Sie wußten ja bereits aus eigener Erfahrung, wie herrlich ihnen das gute Essen schmeckte, wenn sie müde und hungerig vom Felde heimkehrten und wie sie in Gefahr waren, die gute Laune zu verlieren, wenn irgend ein Zwischenfall sie davon abhielt.

Die Lust am Kochen entwickelte sich nach und nach bei den Schwestern. Von ganz frühe an hatte die Mutter dieselben als Handlangerinnen in die Küche genommen. Sie mußten Teig schwingen, Breie rühren, Kräuter schneiden und Gemüse rüsten, nach der Milch auf dem Feuer sehen u. s. w.

Nun aber ging es an den wirklichen Unterricht.

Die Belehrungen über die Kocheinrichtung und das Kochgeschirr faßte Frau Margarethe kurz. In Bezug auf Erstere, sagte sie, kann man nicht immer befehlen, wie man es haben wollte und möchte, man muß sich da ganz entschieden an die baulichen Verhältnisse des Hauses halten. An was man gewöhnt ist, das fällt einem nicht schwer, besonders wenn man von nichts besserem weiß. Meine alte Küche ohne Kamin ertrug ich ganz gut, ich freute mich aber dann doch über die verbesserte Einrichtung, die mich endlich vor dem Rauche sicherer stellte. Das, was man bei jeder Kücheneinrichtung zu thun hat, kann auch bei der mangelhaftesten Beschaffenheit derselben um so weniger ausbleiben, man hat mit Rauch und Dampf und dumpfer Luft zu kämpfen und muß dem allseitig zu begegnen suchen. So waren die Mädchen gewöhnt zu sehen, wie die Mutter mit dem Besen in den Rauchfang fuhr und Flug- und Glanzruß entfernte. Sie selbst mußten letztern auch oft

abkratzen und aus dem Herdloche hervorwischen. Drang der Rauch wegen veränderter Luftströmung dennoch in die Küche ein, so wurde alles versucht, um ihn baldigst los zu werden, meistens half der Durchzug. Oft aber auch konnte er dadurch vermieden werden, daß man Thüren und Fenster schloß oder sie nur nach einer Seite öffnete.

Gegen Dampf und dumpfe Luft mußte wiederum die frische Luftströmung von Außen gesucht werden. Ueberhaupt aber hielt Frau Margarethe darauf, im Sommer des Nachts in der Küche immer Durchzug zu haben und am Tage die warme Luft abzuhalten durch den Verschluß der Fenster, auch theilweise der Laden. Das, sagte sie, hält mir den Fliegenschwarm ferne, wenn ich nebenbei die Vorsicht beobachte, daß ich keine Eßwaaren herumstelle und keine faulenden Stoffe aufbehalte. Deßwegen war das Faß für alle möglichen Speisereste, von Milch und dgl., was alles zur Schweinemästung aufbehalten werden sollte, durchaus nicht in der Küche, sondern in der Scheune. Ein bedeckter Kübel diente blos zu ihrer einstweiligen Aufnahme in der Küche.

Ein wichtiger Punkt war für Frau Margarethe das Holz. Eine Bäuerin, sagte sie, kann nicht immer das beste Holz verbrennen. Sie muß sich mit dem Abholz aus dem Walde und von der Hecke begnügen, was ihr aber auch das Kochen erschwert. Deßwegen muß sie stets auf der Hut sein, daß sie ihr bestes Holz auf die wichtigeren Zeitpunkte der Zubereitungen spare und mit dem schlechteren nur den Siedegrad bezwecke. Sie soll eben nie vergessen, daß, wenn die Dinge einmal zum Kochen gebracht sind, es dann weiter unnöthig ist, noch ein rasch brennendes Holz zuzulegen; mit einem guten dicken Klötzchen oder einem knorrigen Aste kann man den Kochgrad erhalten, zu einer stärkeren Hitze aber bringt man es doch nicht; der Ueberschuß an Wärme

verwandelt sich ja in Dampf. Es ist oft erschrecklich, seufzte Frau Margarethe, was die Weiber in der Küche für eine Menge Holz unnütz verbrauchen. Sie sagen wohl, sie haben's eigen, sie brauchen's nicht zu kaufen. Sie bedenken dann nicht, daß das, was sie nicht brauchen, entweder theuer verkauft werden könnte, oder daß dafür der Holzschlag im Walde minder stark sein müßte, wodurch das Gehölz an Werth zunähme.

Die Mädchen wunderten sich einst, warum die Mutter jedesmal nach dem Kochen Asche und Glut zusammen an ein Häufchen scharre. Jene erklärte ihnen, sie thue das deßwegen, weil die Glut in der Menge so langsamer in Asche zerfalle und nicht nur verkohle, auf der heißen Asche aber erhalte sie länger warmes Wasser, als auf der verglimmenden Gluth, was ihr so oft diene. Christine meinte dann, das wäre gewiß gleich, ob die Glut verkohle oder nicht und mit ein paar Scheitchen bekäme man auch warmes Wasser. Ganz richtig, bemerkte die Mutter, aber die Asche wird besser und das Holz ist gespart, obgleich ich zugebe, daß die Kohlen bei der nächsten Feuerung auch wieder in Brand gerathen und so die Hitze vermehren. Ich setze Werth auf die Asche, sie ist ein gutes Düngmittel und läßt sich im Haushalt zum Putzen und die von hartem Holz auch zum Waschen brauchen. Zu allen diesen Zwecken dient sie eben nur, wenn sie rein und nicht zu stark ausgebrannt ist. Einerseits soll man sie also um ihrer selbst willen vor der neuen Feuerung entfernen, andererseits aber auch deßwegen, weil das Feuer auf dem reinen Herd entschieden besser brennt, als wenn ihm alter Rost im Wege ist.

Ein wichtiger Punkt, belehrte Frau Margarethe, sind die Kochgeschirre. Eine Bäuerin muß fast immer auf dem offenen Feuer kochen, sie bedarf daher der dauerhaften Gefäße. Eiserne und kupferne Pfannen und Kessel sind ihr am dienlichsten, auch ein Stück von Messing für die Milch und Milchspeisen ist nicht zu ver-

achten. Natürlich müssen die Kupfergeschirre wohl und gut verzinnt sein. Ist die Verzinnung schadhaft, so entwickelt sich leicht Grünspan, ist aber der Zinn schlecht, so ist dessen Bleigehalt zu fürchten. Schon mancher Bauer hat sammt den Seinigen die Gesundheit durch diese Gifte gefährdet, wenn er kein Geld geben wollte für gute und rechtzeitige Besorgung solcher schadhaften Gefäße.

Daß man im Kupfergeschirr nur siedet und brät, sagte sie, versteht sich von selbst, weil beim Rösten und Backen das Zinn schmölze. Im Eisengeschirre kann man alles, dagegen ist es wegen dem Abfärben zum Kochen der Gerste und für Erbsen und Bohnen nicht brauchbar. Auch für Milchspeisen ist es nicht empfehlenswerth, weil das Eisen das Fett der Milch an sich zieht und diese mager macht. Zu solchen Kochzwecken müßte auch ein Eisengeschirr immerhin verzinnt sein.

Haltet mir die Kochgeschirre rein, wiederholte Frau Margarethe oft. Nach jedem Gebrauche verlange ich, daß sie ausgewaschen und gut getrocknet an ihren Platz gestellt werden. Es gibt nichts unordentlicheres, als wenn man mit dem Pfannenputzen wartet, bis man wieder kochen sollte. Mit dem bloßen Auswaschen ists natürlich nicht immer gethan, wenn Milch oder Brei oder dgl. darin gekocht worden ist, so muß man den Rückstand mit dem Reis- oder Schaftheu-Riebel wegfegen. Läßt sich derselbe so nicht leicht entfernen, so scheuert man ihn mit Salz und Pantoffelzapfen weg. Eine Pfanne mit fester Kruste muß man über kochendes Wasser stürzen, jene löst sich dann bald durch den Dampf auf. Auch äußerlich muß man darauf sehen, daß der Ruß nicht allzudicht anhängt, was der Mittheilung der Hitze Eintrag thun würde, deßhalb muß man denselben dann und wann abstreifen. Säubert man so die Geschirre tagtäglich nach jedem Gebrauche, so bleiben sie immer in gutem Zustande, und scheuert

man die Verzinnung wöchentlich mit Aschenlauge und Schachtelhalm, so hat man dieselbe sogar blank. (Eisengeschirre, wenn sie vom Kochen her nicht sonst fettig sind, sollten dann und wann mit Speckschwarte eingerieben werden, damit sie vor Rost sicher sind.)

Frau Margarethe überlegte dann auf welche Art sie ihre Mädchen am besten im Kochen unterrichten könnte. Weil ihr die Sache wichtig war, dachte sie oft darüber nach und wenn sie am Herde stund, beachtete sie genau, in was für Einzelheiten dies Geschäft zerfalle. Sie brachte heraus, daß ihre ganze Kochkunst im Mischen, im Sieden, im Dämpfen, im Braten, im Rösten und Backen bestehe. *)

Nun machte sie einen Plan, nach welchem jede Tochter ein Grundverfahren nach dem andern üben solle. Die Reihe traf zuerst Mariannen. Sie bekam die Aufgabe, zunächst nur das Sieden zu besorgen.

Marianne mußte also das Küchenmädchen vertreten und hatte als solches eine weite Kuderschürze umzubinden und die Aermel zurück zu streifen. Zunächst hatte sie das Material zur Feuerung zu besorgen. Sie spaltete Feinholz im Voraus von speltigen Tannscheitchen der Faser folgend laubdünn ab und versorgte es in einem alten Korbe neben dem Herde. Ebenso holte sie einige Arme voll Splitterscheitchen, welche sie an die Wand beigte. Grobholz, Prügel und Scheiter faßte sie nach Bedürfniß in einen Band-Korb, den sie auf die entgegengesetzte Seite in die nächste Nähe des Feuerloches stellte. So verlangte Frau Margarethe, muß beständig alles bereit sein, damit man allezeit schnell ein Feuer machen kann und nicht noch nach diesem und jenem laufen muß. Das ist ein Geschäft, welches man immer zwischen dem Kochen besorgen kann.

---

*) Siehe hierüber Ausführlicheres im fleißigen Hausmütterchen: Anfangsgründe im Kochen.

Auch das Feueranmachen muß immer rasch vor sich gehen, sagte Frau Margarethe. Sie zeigte Marianne, wie sie allemal vier Splitterscheitchen kreuzweise unter die Pfanne legen und in das Gitter ein brennendes Feinspeltchen stellen müsse, um das sie schnell einige andere, entzweigebrochene Speltchen, dann Splitterscheitchen oder anderes Kleinholz aufzulegen habe. Das Anzünden des Feinspeltchens mußte mit Hülfe eines Zündhölzchens bewerkstelligt werden, welches nach dem Streichen in der hohlen Hand vor zu starkem Luftzuge geschützt, zuerst in eine helle Flamme ausbrechen mußte. In der Weise, meinte Frau Margarethe, bist du immer sicher, daß dir deine Arbeit gelingt und daß du nicht unnöthiger Weise Streichhölzchen brauchst. Bis dann also das Feuer lustig empor flackert, hat man Zeit, das Wasser oder die Milch in dem benöthigten Gefäße aufzusetzen, wobei man den festschließenden Deckel nicht vergeßen darf.

Marianne wurde dazu angehalten, wenn das Feuer hell brannte, sofort noch so viel dicke oder dünne Prügel und Scheiter zuzulegen, bis man hoffen durfte, der Siedegrad des Inhaltes in der Pfanne werde dadurch bezweckt. Es ist gar kein Vortheil, bekräftigte Frau Marianne, wenn man jenen mit langsamem Feuer zu erreichen sucht, je rascher man ihn erzielt, um so besser. Mit der Holzzulage kommt es also nur darauf an, ob du eine starke oder schwache Masse sieden mußt, genaue Beobachtung wird dir das Mehr oder Weniger festsetzen.

Willst du den Kochgrad unterhalten, schärfte Frau Margarethe ernstlich ein, so ziehe die Glut zusammen und lege nur dann und wann ein Scheitchen oder ein Klötzchen unter, ersteres wenn die Kochzeit kurz ist, letzteres aber wenn sie länger dauern soll. Die richtige Unterhaltung vom Hitzegrad ist für das Fertigkochen die Hauptsache, wurde Marianne weiter belehrt, der Siedegrad darf nicht unterbrochen werden und doch darf er auch nicht verstärkt werden. Eine rasch wallende

Bewegung auf der kochenden Masse ist nur in Ausnahmsfällen gut, z. B. hauptsächlich dann, wenn man etwas einzukochen oder einzudämpfen hat, weßhalb man in diesem Falle auch den Deckel abhebt, damit der Dampf sich verflüchtige.

Der Pfanndeckel ist doch ein richtiger Barometer, bemerkte Frau Margarethe einmal, als sie in die Küche trat und jener laut klapperte. Er sagt einem, ob die Köchin das Feuern verstehe oder nicht. Bemerkst du nicht, Marianne, wie der Dampf ihn auftreibt, du müßtest nur darnach einen Gegenstand kochen, so würde dir der Inhalt auch überbrausen. Das aber begegnet nur einer unachtsamen Köchin.

Gib Acht, gib Acht, rief Frau Margarethe ein andermal. Guck nicht allein in die Pfanne, guck unter die Pfanne, dort ist der Ort, wo du das richtige Vorgehen in der Pfanne feststellen kannst.

So lernte Marianne das Feuer bemeistern, um entweder etwas rasch zu sieden oder langsam fertig zu kochen. Sie hatte es so weit gebracht, daß sie zum Voraus sagen konnte, wie lange es dauern würde, bis ein Topf voll Milch von der oder der Größe oder das zur Suppe nöthige Quantum Wasser siedend sei.

Nachdem sie so im Sieden sicher war, durfte sie auch allemal das Rösten besorgen. Hiefür ist wieder die gleichmäßigste Hitze nothwendig, belehrte Frau Margarethe. Ein schwaches Feuer auf starker Glut ist besser, als starkes Feuer allein, darum nimmt man das Rösten gewöhnlich nach dem Sieden vor. Dann kann man auf zweierlei Arten rösten, entweder trocken oder feucht. Bei der trockenen Röstung, sagte sie, bestreicht man die Pfanne nur mit Fett und gibt das Mehl mit hinlänglich Salz dazu. Letzteres vermehrt die Hitze und hilft der Entwicklung des kräftigeren Geschmackes nach. Zur feuchten Röstung gibt man mehr Fett in die Pfanne, läßt es aber nur schmelzen, nicht heiß werden, ehe man

das Mehl dazu gibt, damit dieses sich gehörig auflösen kann, bevor die Hitze zu groß ist. Es sollte nach dem Mischen des Mehles ein dickflüssiger Brei entstehen, ist daher zu wenig Fett darin, so hilft man nach, bis es so ist. Gibt man mehr zu, so ist es überflüssig, daher muß man sich gleich von Anfang in Acht nehmen, daß man nicht zuviel nimmt, man kann eher dazu thun, als davon nehmen.

Auf die Bewegung der Röstsubstanz machte Frau Margarethe ihre Tochter besonders aufmerksam. Es dürfte kein Theil unberührt liegen bleiben, den dadurch würde er verbrennen, sagte sie. Am Boden von der Mitte aus taktmäßig, schneckenförmig muß man bis an die Wand fahren, so wird alles geschwenkt und alles gleichmäßig, fuhr sie fort.

Nach und nach lernte Marianne auch die verschiedenen Grade der Röstung kennen. „Leicht anlaufen", „gelblich anlaufen", „gelb geröstet", „dunkelbraun", das alles wußte sie gut zu treffen.

Am wichtigsten, sagte Frau Margarethe, ist die Röstung auf den dunkeln Grad. Hier entsteht ein ganz anderer Geruch (Verwandlung des Stärkegummi in Röstbitter) und solche Suppen z. B. sind so außerordentlich gesund und nahrhaft, daß es ein großer Schade ist, wenn man in einer Haushaltung keine solche Suppen zu bereiten versteht.

Auch das Mitdämpfen der Zwiebeln zeigte Frau Margarethe ihrer Tochter. Sollte das Mehl nur auf den ersten oder zweiten Grad geröstet werden, so gab sie die fein geschnittenen Zwiebelstreifchen vorher in die Butter und ließ sie für den ersten Grad ganz und für den zweiten halb weich werden. Zum dritten Grade gab sie die Zwiebeln mit dem Mehle in die Butter und für den vierten Grad, also für die dunkelbraune Röstung gab sie solche erst nach dem leichten oder gelblichen Anlaufen des Mehles bei.

Als so Frau Margarethe die ersten Anfänge im Kochen bei ihren Töchtern bewältigt hatte, überließ sie frohen Muthes die übrigen Behandlungsweisen der allmähligen Auffassung. Ueberall war es die Hitze, die sie als besonders wichtig hinstellte, und wo es irgend eine bezügliche Erfahrung zu machen gab, da deutete sie darauf hin und ließ Uebungen darin anstellen, damit ja die völlige Selbstständigkeit sich entwickle.

Auf diese Grundlage hin gab Frau Margarethe erst die Erlaubniß, daß ihre Töchter für die Haushaltung allein kochen durften. Es war ihr, wie sie sagte, zu wichtig, keine verfehlte Speisen auf den Tisch zu bringen und so verließ sie sich früher nie auf sie, wenn sie ihnen auch erlaubte, eine Suppe und dgl. zu kochen. Allemal kam sie in die Küche und kostete und prüfte das Gericht und half nach bis es gut war. Nun aber ließ sie es wirklich darauf ankommen, falle das Gericht aus wie es wolle. Es kostete sie zwar Ueberwindung, allein sie that das zum Wohle ihrer Töchter, denn diese wurden doppelt aufmerksam, wenn es ihnen begegnete, daß sie einmal etwas vergessen hatten und man bei Tische davon merkte. Sie hielten viel darauf, daß ihre Speisen besonders gut schmeckten und tadellos waren. Beide Mädchen waren so klug, daß sie die Anleitungen zur Bereitung aller Speisen, die für ihren Tisch gekocht wurden, aufschrieben. So prägte sich ihnen das Mischungsverhältniß und die Aufeinanderfolge der Beigaben viel lebhafter ein. Ja, sie lernten das Geschriebene sogar auswendig und die Mutter hörte sie ab, wie wenn sie eine Gedächnißübung für die Schule zu machen hätten und ergänzte und erinnerte, wo es immer nöthig war.

Frau Margarethe entwickelte in ihren Angaben bestimmte Regeln, die sich durch Vergleichungen der Rezepte leicht heraus finden ließen. So verlangte sie, daß das zur Suppe benöthigte Wasser genau in die Pfanne abgemessen werde. Gleichzeitig wollte sie die Zugaben

für das Einkochen oder den Abbruch für auffüllende Zusätze besorgt haben. Das Salz mußte regelmäßig mit der Einlage zugefügt werden, die Butter aber durfte erst am Ende der Kochzeit hinzukommen, wenn solche frisch beigegeben wurde. Vor dem Anrichten sollte das Gericht gekostet (versucht) werden, ob ihm nichts an Salz oder andrer Würze fehle. Die Kochzeit mußte den Einlagen entsprechen, sie dauerte also verschieden, je nachdem Kartoffeln, Mehl, Brod, Hafer oder Gerste genommen wurde. Zur Suppe von rohen Kartoffeln mußten die Brocken breiweich zerkocht sein, ehe sie zerstoßen werden durften. Brod, Hafer oder Gerste wurden schleimig gekocht. In kürzester Zeit waren die ungerösteten Mehlsuppen fertig. So wurde bei allen Speisen die Zeitdauer, in der sie zu Stande kamen, beachtet und dem Gedächtnisse eingeprägt.

Da Frau Margarethe es liebte, auf ihrem Tische Abwechslung zu haben, so bereitete sie ihre guten, kräftigen Suppen auf verschiedene Weise. Die Kartoffelsuppen (besser von rohen, gewässerten, weichgekochten und ganz zerstoßenen, als von gekochten und am Reibeisen geriebenen Kartoffeln) bereitete sie bald (mit einem Teiglein aus Milch und ungeröstetem Mehl, wenn die Suppe nahrhafter sein sollte) mit süßer Butter oder gebratenem Speck und richtete sie über viel fein gewiegte Petersilie, Körbel und Schnittlauch oder über in Fett gelb gebackene Brodwürfel an. Oder sie dämpfte viel Zwiebeln in Fett weich und röstete Mehl darin bis zum leichten Anlaufen und löschte das mit der kochenden Suppe ab. Auch diese Suppe richtete sie manchmal über gebackene Brodwürfel an. Eine dritte Methode war, daß sie eine dünne Suppe von flüssig braun geröstetem Mehl machte und die kleinen rohen Kartoffelbröcklein darin blos weich kochte, ohne sie zu zerstoßen. Nicht selten, besonders im Winter, fügte sie den beiden letzteren Suppen etwas Kümmel bei.

Ebenso kannte sie Mannigfaltigkeit in den Brodsuppen. Entweder kochte sie das fein geschnittene Brod in einer ganz dünnen Hafersuppe oder in einer Mehlsuppe von flüssig braun geröstetem Mehl oder in einer Suppe von leicht angelaufenem Mehl mit viel weichgedämpften Zwiebeln eine halbe Stunde langsam auf, oder sie setzte die Brodreste mit kaltem Wasser zum Feuer und kochte sie in zwei bis drei Stunden schleimig. Waren hiefür alle Brodstückchen fein zerstoßen (das Durchrühren durch das Kartoffelsieb ist sehr zu empfehlen), so fügte sie ein wenig süße Butter bei und vor dem Anrichten 1—2 Eier. Die Anwendung der Eier in die Suppen zeigte Frau Margaretha so: das Ei wurde in ein Schüsselchen genommen und mit der Gabel tüchtig verklopft. Dann fügte sie eben soviel Milch oder Wasser bei und klopfte beide tüchtig untereinander. Die zum Anrichten vorgerückte Suppe wurde nun vom Feuer genommen und schnell einige Mal aufgerührt, um den Kochgrad abzudämpfen. Sodann wurde das gerührte Ei unter fleißigem Umrühren in einem Gusse beigegeben. So wurden keine Flecke bemerkbar, das Ei vertheilte sich in richtiger Weise durch die ganze Suppe auf das gleichmäßigste.

Hatte man gute Fleischbrühe oder Milch, so schnitt man auch wohl das Brod laubdünn in die Schüssel und fügte für erstere viel Grünes und für letztere Pfeffer bei, ehe man die kochende Flüssigkeit 10 Min. vor dem Essen angoß. Eine andere Brodsuppe von Milch liebte die ganze Familie besonders. Man fügte nämlich das feingeschnittene Brod in die kochende Milch. Bis es gut durchgekocht war, rührte man 1—2 Eßlöffel voll Mehl mit 1—2 Eiern zu einem leicht fließenden Teiglein, goß dieses vor dem Anrichten hinein und ließ die Suppe nur noch so lange auf dem Feuer, bis am Rande Blasen aufstiegen.

Die Hafersuppen bereitete sie bald mit süßer Butter, welche sie zuletzt beifügte, oder sie röstete die Hafer-

grütze mit etwas Fett oder sie machte einen Löffel voll Hafergrütze in Fett gelb und goß dieses zusammen auf die Suppe. Hauptsächlich aber kochte man Hafersuppe aus abgerahmter Milch ohne Butter, denn der Hafer ist sehr fettreich.

Vorzüglich liebte man auf dem Haldenhofe die geröstete Mehlsuppe, welche Frau Margarethe besonders gut zu machen verstund. (Siehe Seite 121, über das Rösten des Mehles.) Waren noch ein paar Eier darin verrührt, so meinte der Hausvater, daß man mit solcher Suppe wohl fast einen Todten wieder zum Leben bringen könnte. Aber auch bei solchen Suppen mied Frau Margarethe die Einförmigkeit. So röstete sie oft Gries und Mehl untereinander oder Mehl und geriebene Brodkrumen oder auch Mehl und Brodmehl von übrigem, gedörrtem und gestoßenem Brode, gerade wie es ihr passend vorkam.

Suppen von Gries und ungeröstetem Mehle machte sie nur, wenn sie aus Mangel an Zeit dazu genöthigt wurde, oder wenn diese besser zu den übrigen Gerichten paßten.

Eine gute Griessuppe kochte sie mit süßer Butter und richtete sie über viel Grünes (Petersilie, Körbel, Schnittlauch u. s. w.) an, oder sie dämpfte das Gries, oder sie röstete geriebene Brodkrumen in Fett gelb und schüttete beides vor dem Anrichten in die Suppe.

Eine ziemlich willkommene Mehlsuppe war die Luftsuppe. 2—4 Löffel voll Mehl wurden mit 1—2 Eiern und Milch zu einem dünnflüssigen Teiglein angemacht, welches in das kochende Wasser gerührt wurde. Vor dem Anrichten kam ziemlich frische Butter dazu, oder man goß Fett mit gedämpften Zwiebeln daran. Hatte man übrige abgerahmte Milch, so nahm man solche statt Wasser und sparte dann die Butter mehr. Auch die Riebelisuppe war oft willkommen. Man nahm Mehl in ein Schüsselchen, salzte es, spritzte verklopftes Ei da-

rüber, rührte es durch und wiederholte das so lange, bis sich lauter Körnchen gebildet hatten. Man vollendete sie wie die Luftsuppe.

Von den Hülsenfrüchten liebte Frau Margarethe besonders die gelben Erbsen zu Suppen. Erbsen, Gerste und gedörrte Kartoffeln zu gleichen Theilen schien ihr fast eben so zweckmäßig als Erbsen allein, indem so verschiedene Nährstoffe gegenseitig verbunden wurden.

Sie setzte die Erbsen und Gerste miteinander mit weichem (mit etwas doppeltkohlensaurem Natron versetztes) kochendem Wasser ohne Salz auf das Feuer und ließ sie unter öfterem Umrühren langsam in 4—5 Stunden weich kochen. Die losen Erbsschalen schöpfte sie mit dem Schaumlöffel weg, rührte die Erbsen zu Brei, gab die Kartoffeln dazu und ließ diese ebenfalls zerkochen, währenddem sie 1—2 Löffel voll Mehl mit eben soviel feinstreifigen Zwiebeln zum zweiten Grade röstete (flüssig gelblich anlaufen ließ), womit die Suppe zum Zwecke der Geschmacksverbesserung und erhöhten Nährkraft versetzt wurde. Das Salz wurde schließlich beigefügt, wenn nicht noch gesalzenes Fleisch oder Speck mitgekocht worden war. Wollte sie diese Suppe besonders gut haben, so richtete sie dieselbe über gelb gebackene Brodwürfel an.

Ganz ähnlich kochte sie die Suppe von weißen Bohnen entweder nur mit frischen, gebrühten Kartoffeln oder nur mit Gerste. Nahm sie Kartoffeln, so ließ sie die Bohnen zuerst halbweich werden. Gewöhnlich rührte sie diese Suppe durch einen weiten Durchschlag, damit die Hülsen zurück blieben. Sehr oft wurde dann Speck mitgekocht. Solche Suppen bereitete man gewöhnlich im Winter, indem diese dann im Ofen an der gleichmäßigen Hitze kochen konnten und überhaupt zu dieser Jahreszeit ein erhöhtes Bedürfniß nach kräftigerer Nahrung sich kund gab.

Zu Zeiten, wann Frau Margarethe sehr viel Milch hatte und besonders in der warmen Jahreszeit, wo man durstig war, bereitete sie hauptsächlich für den Vormittag öfters „Schotte" (Molke mit Zieger — Quark —). Sie setzte reichlich abgerahmte, süße Milch aufs Feuer und ließ sie aufkochen. Sobald sie stieg, hob sie dieselbe ab und rührte ein leichtflüssiges Teiglein von einem halben Löffel voll Mehl, gestandener Buttermilch (oder in Ermangelung von solcher, von Milchessig und kalter süßer Milch) und einem Ei hinein. Wenn sich der Zieger (Quark) nicht sofort schied, so setzte sie die Pfanne nochmals aufs Feuer und rührte langsam, bis die Scheidung vor sich gegangen war (will sich die Milch nicht scheiden, so fügt man noch mehr Milchessig zu, verfährt aber behutsam, damit nicht zu viel Säure dazu komme) und dann richtete sie dieselbe an. Die so bereitete Schotte zeichnete sich von der ordinären Bereitung aus, weil so der Zieger in weichen gleichmäßigen Flocken herumschwamm und so nach Margarethe's Ueberzeugung viel verdaulicher und mit reichlicherem Nährstoff versehen war.

Suppe kochen, sagte Frau Margaretha oft zu ihren Mädchen, ist der Probestein einer ordentlichen Köchin. Kann man hiefür die nöthige Aufmerksamkeit verwenden, so wird man auch anderes nicht schlecht bereiten; ja es liegt eigentlich auf der Hand, daß man dann für das Kochen Sinn hat.

Eine gute Suppe geht für den Bauern voran, das wiederholte sie oft. Speise und Trank ist darin vereinigt und wenn beides dem Körper in der richtigen Menge und Beschaffenheit zugeführt wird, so wird er erquickt. Natürlich muß die Suppe immer in Uebereinstimmung zu den andern Gerichten stehen. Erscheint sie als sättigende Schüssel, so muß sie ziemlich dick sein, folgen minder feste Speisen, so soll sie mittelmäßig sein, zu festen Speisen passen dünnere Suppen. Ebenso verhält es sich mit dem Nährwerthe der Einlagen, hat man leichtere

Hauptspeisen, so ist eine nahrhafte Suppe nöthig, zu nahrhaften Hauptspeisen gehört eine minder nahrhafte Suppe.

Auf dem Haldenhofe pflanzte man Korn, Weizen, Gerste, Kartoffeln, viel Erbsen und Bohnen verschiedener Art, Kohlraben und Kraut (Weißkraut, Kabis), auch Mohn und Reps. Der Obstertrag stand erst in Aussicht, denn Vater Christian hatte fast alle Bäume selbst gepflanzt, doch gab es schon ziemlich Birnen und einige Sorten Aepfel. Daneben schlachtete man jährlich ein Schwein und eine Kuh oder 1—2 Schaafe. Gutes, geräuchertes Fleisch, Speck und verschiedene Sorten Fett waren immer in der Vorrathskammer zu finden.

So hatte man alles eigen und im Ueberflusse und mancher Arme erquickte sich an dem, was außer dem eigenen Bedarfe und dem Verkaufe übrig blieb. Frau Margarethe war in dieser Richtung sehr freigebig. Sie lehrte auch ihre Mädchen, daß sie auf dem Wege viel Gutes thun können.

Alle diese Güter verwaltete Frau Margarethe zum Besten der Ihrigen mit äußerster Treue. Sie rechnete und erwog täglich, wie sie auf der einen Seite die nöthige Sparsamkeit, auf der andern Seite aber die richtige Nährweise erzwecken könne. Ueber die letztere hatte sie vor Jahren einmal, als im benachbarten Bauernhause fortwährend die Kinder krank waren, vom Doktor Vieles erfahren. Er behauptete nämlich, daß die unrichtige Ernährung an diesen Krankheiten im Hause Schuld sei, welcher Uebelstand ihm in seiner großen Praxis am meisten in den Weg trete.*)

*) Die Nothwendigkeit einer besseren Volksernährung tritt gegenwärtig als eine der wichtigsten Fragen in der Volkswirthschaft auf. So erhebt sich eine Stimme in der Schweiz und fordert das gesammte Volk zur Mitarbeit an dem großen Werke der Erneuerung auf. Siehe „die rationelle Ernährung unseres Volkes“, von Pfr. Küchler in Kallnach, Cant. Bern. Commission von Huber & Comp., Bern.

Frau Margarethe besuchte die kleinen Kranken oft, sie hatte mit dem Doktor selber gesprochen und er war es, der ihr plötzlich eine neue Seite von Pflichten bezüglich der Küchensorgen zeigte. Daß ihr Mann mißmuthig und verstimmt wurde, wenn er nicht gerade die rechte Kost hatte, war ihr schon ein Fingerzeig zur Sorgfalt gewesen, daß aber bei fortgesetzter, verkehrter Nährweise sogar Krankheiten entstehen könnten, an das hatte sie nicht gedacht. Sie bat daher den Doktor ihr zu sagen, wie das zugehen könne, was er in seiner menschenfreundlichen Weise gerne that.

Frau Margarethe hatte also von jenem gehört, der Leib des Menschen sei aus 14—15 Grundstoffen aufgebaut.*) Alle diese Stoffe seien durch den Lebensprozeß in einer unaufhörlichen Wandlung begriffen, d. h. sie nutzen sich ab und scheiden sich aus und müssen durch Zufuhr wieder ergänzt werden. Das nennt man „den Stoffwechsel".

Diese Grundstoffe im Körper bilden unter sich zwei Gruppen, die eine Gruppe nennt man Blutbildner oder Kraftstoffe (stickstoffhaltige) und die andere Wärmebildner oder Heizstoffe (kohlenstoffhaltige und fette). So müsse auch die Nahrung die zweierlei Hauptbestandtheile, Stickstoff und Kohlenstoff in hervorragender Weise enthalten.

Der Kraftstoff sei enthalten in dem Eiweiß des Eies, dem Käsestoff der Milch, dem Kleber des Getreides, dem Eiweißstoff des Fleisches u. s. w. Er habe die Aufgabe, durch Erneuerung des Blutes die abgehenden Muskeln zu ersetzen und neue zu bilden. Die Heizstoffe dagegen seien zu finden in den Fetten aller Art, im Stärkemehl des Getreides und der Kartoffeln, im Zucker des Obstes und dgl. Diese werden theils in der Lunge verbrannt, theils lagern sie sich im Zellgewebe als

*) Siehe Dr. Bock, das Buch vom gesunden und kranken Menschen und die ausführlichere Bearbeitung dieses Abschnittes im fleißigen Hausmütterchen: Das Wesen der Ernährung.

Fett ab, wenn diese Stoffe im Ueberflusse vorhanden seien und bilden so eine Vorrathskammer für Zeiten der Noth, wo sie alsdann wieder als Heizstoffe gebraucht werden, woher es dann auch komme, daß ein hungernder Mensch rasch sein Fett verliere.

Weil die beiden Nahrungsstoffe verschiedene Aufgaben im Körper zu erfüllen haben, so werden sie auch in verschiedener Menge von demselben gebraucht, je nach den Anstrengungen. Unter allen Verhältnissen aber gehöre zu einer richtigen Ernährung ein bestimmtes Quantum der beiden Nahrungsstoffe. Man berechne, daß ein erwachsener Mensch während 24 Stunden $^{2}/_{10}$ Pfd. Kraftstoff (Eiweiß, Käsestoff und Faserstoff) und $^{8}/_{10}$ Pfd. Heizstoff (Stärke, Fett) bedürfe. Nun aber könne dieses Verhältniß wechseln und ein wenig arbeitender Mann werde weniger als das oben festgesetzte verzehren, während mit der Größe der Anstrengung der Bedarf an Kraftstoff auf $^{3}/_{10}$ Pfd. und derjenige an Heizstoffen auf $1^{4}/_{10}$ Pfd. steige.

Beim Kinde ändere sich dieses Verhältniß, es bedürfe zur Ausbildung seines Körpers verhältnißmäßig eine bedeutendere Menge Kraftstoff als Erwachsene, so z. B. steige es in der Milch, welches ja des Kindes gesündeste Nahrung sei, derart, daß auf 1 Pfd. Kraftstoff blos $2^{1}/_{2}$ Pfd. Heizstoff kommen. So auch habe die heranwachsende Jugend zu vollkommenen Ausbildung und Erstarkung des Körper's eine größere Menge Kraftstoff nothwendig.

Frau Margarethe konnte diese neue Lebensansichten nicht so bald erfassen, bisher hatte sie gegessen und getrunken, ohne viel daran zu denken, daß sie damit weiter lange, als eben nur den Hunger und den Durst zu stillen. Von der Zeit an betrachtete sie die Kost (Nahrungsmittel) mit ganz anderen Augen und wiederum wandte sie sich an den Doktor, welcher ihr sagen mußte, welche Nahrungsmittel Kraftstoff und Heizstoff zugleich

enthalten und bei welchen der eine oder andere vorherrsche.

Der menschenfreundliche Doktor sagte ihr: „Milch, Eier und mit Fett durchzogenes Fleisch sind vollkommene Nahrungsmittel, d. h. sie enthalten sowohl Heizstoff als vorzüglich Kraftstoff (geräuchertes Fleisch verliert etwas an Kraftstoff). Die gütige Natur hat aber fast dasselbe Quantum an Kraftstoff, den das Fleisch enthält, in Erbsen, Bohnen und Linsen gelegt Ebenso enthält das Getreide die Bedingungen zu einer vollkommenen Ernährung, wenn es mit der Kleie gemahlen wird. Je weißer das Mehl ist, desto mehr sinkt es zum bloßen Heizstoffe herab, da die Kraftbestandtheile eben in der Nähe der Schale liegen.

Auch ein Theil der Gemüse enthalten Kraft- und Heizstoff, vor allen aber die Kohlarten. Doch sind sie wegen ihrem Wasserreichthum nicht zu den vollkommenen Nährmitteln zu zählen, da von ihnen eine zu große Menge genossen werden müßte, um dem allseitigen Nahrungsbedürfnisse zu genügen.

Käse und Zieger sind ein Auszug der besten Kraftbestandtheile aus der Milch, folglich sind beide gute Nährstoffe für den Aufbau des Leibes und dürfen aber nur in bescheidener Menge, mehr als Würze genossen werden.

Entgegengesetzte Nährmittel sind Kartoffeln und Obst. Der vorherrschende Gehalt an Stärkemehl und Zuckerstoff entspricht dem Bedürfnisse nach Heizstoff. Dem gleichen Zwecke dienen auch Butter, Schmalz und Fett, welche überdem zur größeren Verdaulichkeit zellstoffreicher Speisen helfen.

So hatte Frau Margarethe viel zu denken, bis sie eine solche Zusammenstellung von Speisen beisammen hatte, die dem Zwecke der guten Ernährung entsprach.

Zum Morgenessen kochte sie also entweder eine gute geröstete Mehlsuppe ohne Ei oder eine Hafersuppe. Ein Schüsselchen gute Milch und Brod fehlte nachher nie.

Wenn sie viel Milch hatte, so gab sie abgerahmte, gekochte Milch und dazu abwechselnd eine Schüssel von mit gutem Fett und vielen Zwiebeln oder geriebenem Käse oder Kümmel gebratenen Kartoffeln. (Sie ließ die Zwiebeln zuerst im Fett gelb braten, warf die fein gehackten Kartoffeln darüber, breitete sie aus, ohne sie zu rühren, streute Salz darüber, legte den festschließenden Deckel auf und ließ sie recht heiß werden. Dann wendete sie dieselben mit dem Schäufelchen und gab dem Rande nach noch etwas Fett dazu, wenn sie glaubte, daß solches nöthig sei, so ließ sie dieselben braten, bis sie gelben Boden hatten und richtete sie dann recht heiß an und gab sie sogleich zu Tische. Den Käse oder Kümmel streute sie über die Kartoffeln, wenn sie eingelegt waren. Manchmal nahm sie rohe, geschälte, fein gescheibelte Kartoffeln und verfuhr damit wie mit den gekochten.) Das gute Brod fehlte nie auf dem Tische und man nahm davon so viel beliebte, wenn die Sättigung sonst nicht erreicht wurde.

Ausnahmsweise am Sonntagmorgen wurde Kaffee gereicht, statt Milch oder Suppe.

Zum Frühstücke wurde eine Suppe gekocht, wenn am Morgen Milch gegeben worden war. Im umgekehrten Falle bereitete sie eine gute Schotte. (Siehe Seite 127) oder sie brachte eine Schüssel ganze Milch, oder man aß abgerahmte, gekochte Milch und reichte Käse oder Butter zum Brode. (Auch zum Frühstück fehlte das Brod nicht. — Im Sommer konnte man nach der Suppe noch gestockte Milch oder Buttermilch nach Belieben haben. Im Winter fiel das Frühstück aus.)

Zum Mittagsmahle reichte sie Suppe und eine sättigende Schüssel, in der Kraft- und Heizstoff gehörig vertreten war. Oder zwei Schüsseln, deren eine hauptsächlich den Kraftstoff, die andere aber den Heizstoff enthielt. Hatte sie aber eine Suppe, in welcher der Kraftstoff vorherrschte, so verband sie damit, wie schon gesagt,

leichtere Speisen, wenn nämlich die Arbeit nicht einen erhöhten Kraftaufwand erforderte. Hier einige Beispiele:

1) Kartoffelsuppe. Ein Brudermann. Zum Brudermann kocht man einen dünnen, gesalzenen Milchbrei, indem ein leichtflüssiges Teiglein in kochender Milch eingerührt wird. Dann gibt man fein geschnittenes Brod hinein und läßt es weich kochen. Sodann hebt man die Pfanne vom Feuer und rührt ein paar mit Milch gerührte Eier hinein. In der Regel gibt man die Pfanne nicht wider auf das Feuer, indem die Eier nicht gerinnen dürfen. Man fügt ganz süße Butter hinzu, bevor man den Brei vom Feuer nimmt, besser noch ist es, wenn man süßen Rahm zur Milch nimmt anstatt Butter.

2) Braune Kartoffelsuppe. Ein Käsebraten. Man schneidet zum Käsebraten abwechselnd eine Lage Brod und eine Lage Käse fein in eine Schüssel und gießt soviel kochendes Wasser darüber, als eingesogen wird, d. h. überflüssiges Wasser gießt man wieder ab. Im Uebrigen verfährt man damit, wie mit gebratenen Kartoffeln, d. h. man nimmt viel Zwiebeln und reichlich Fett dazu.

3) Schotte. Rahmbrei. Frisch gesottene Kartoffeln.

Den Rahmbrei bereitet man wie einen gewöhnlichen Brei, nur nimmt man statt Milch süßen Rahm. Er wird gekocht bis sich das Schmalz zeigt und wie der Fenz dann in der Pfanne aufgetragen und wie dieser auf frische, gebrochene Kartoffeln gefüllt. Auch ein Ernte-Essen.

4) Geröstete Suppe mit Eier. Frisch gesottene Kartoffeln mit Speckbrühe, oder braune Brühe.

Speckbrühe bereitet man, indem man ziemlich viel feingeschnittenen Speck und Zwiebel in der Pfanne gelb röstet, diese heraushebt und soviel Mehl in das

Fett gibt, daß ein dickflüssiger Teig entsteht, welcher gelb geröstet und dann mit kochendem Wasser zu einer fließenden Brühe abgelöscht wird.

Zwiebeln und Speck werden wieder hinein gethan, Pfeffer und Salz dazu gefügt und alles zusammen so lange gekocht bis die Brühe dicklich ist. Liebt man sie sauer, so kann noch etwas Essig dazu gegeben werden, bevor man sie anrichtet. Diese Brühe wird in einem Schüsselchen besonders und heiß aufgetragen und auf gleiche Weise wie oben angezeigt, zu Kartoffeln gegeben.

Die braune Brühe bereitet man aus flüssig dunkelbraun gebranntem Mehl, welches mit soviel kochendem Wasser abgelöscht wird, daß es bald eine dickliche Brühe gibt, wenn man sie offen gut durchkochen läßt. Beim Durchkochen fügt man eine zerschnittene Zwiebel hinzu. (Zu Kartoffeln mit brauner Brühe paßt die geröstete Suppe nicht, man wähle eine ungeröstete Mehlsuppe oder eine Milchsuppe und dgl.)

5) Gerstensuppe mit weißen Bohnen. Geräuchertes Fleisch und Speck oder gelb gebratene Speckscheiben und als Gemüse: Birnenschnitze mit Kartoffeln, Sauerkraut oder baierisch Kraut oder gedämpfter Kohl mit Kartoffeln, Salat mit Kartoffeln, oder Kartoffelsalat, im Herbste weiße Rüben und im Frühjahr Bodenkohlrabi, Erbsenbrei oder Bohnenbrei, welcher wie die Suppe, aber dicker gekocht wird).

Die Birnenschnitze brüht man Tags vorher mit soviel siedendem Wasser an, daß es darob zusammen geht und deckt sie zu. Am Morgen setzt man alles zusammen mit einem Stück Speck wohl verdeckt auf das Feuer — am besten in den Ofen — und läßt sie so in einigen Stunden weich kochen. Man sorge für reichliche Brühe, die mit etwas braun geröstetem Mehl verdickt werden kann. Der Speck wird entfernt, wenn er weich ist, weil er sonst zu sehr schwindet und zugedeckt an die Wärme

gestellt. Die Kartoffeln kann man entweder rohgeschält und gewässert — d. h. mit siedendem Wasser angebrüht und darin erkaltet, damit sich der Laugengeschmack verliert — 1 Stunde vor dem Essen zugeben und mit den Birnen weich kochen lassen. Ebenso gut ist es, wenn jedes einzeln die frisch gesottenen Kartoffeln im Teller bricht und mit der Schnitzbrühe tränkt.

Das Sauerkraut, wenn es gehörig eingemacht ist, braucht nicht gewässert zu werden. Man gibt in die Pfanne, worin man es kochen will, ein gutes Stück Schweineschmalz, legt die Hälfte des ausgedrückten Krautes darüber, fügt Speck und Schweinefleisch nach Belieben dazu und deckt dies mit der andern Hälfte Kraut. Sodann gießt man kaltes Wasser daran und läßt alles gleichmäßig 3 Stunden kochen. Die Brühe muß ziemlich einkochen. Vor dem Anrichten röstet man je nach der Menge des Krautes 1—2 Eßlöffel voll Mehl mit viel Zwiebel flüssig gelblich, und rührt das an das Kraut.

Baierisch Kraut wird von Blaukraut bereitet. Man streift die Blätter vom Strunke, nimmt die starken Rippen davon und schneidet jene dann rein, sobald sie gewaschen sind. In einem passenden Geschirr läßt man ziemlich viel Schweinefett heiß werden, röstet einen Löffel voll Mehl mit einer fein geschnittenen Zwiebel gelblich, gibt das frisch gewaschene Kraut mit gleich viel Salz und Zucker dazu, nebst ein wenig Pfeffer und läßt es 1/4 Stunde unter mehrmahligem Schwenken offen dünsten. Nun gießt man etwas Essig und Wasser dazu und läßt es fest zugedeckt in 2 Stunden weich kochen. Anstatt Essig kann man einige geschälte, halbirte, saure Aepfel dazu geben und mit kochen lassen.

Gedämpfter Kohl wird auf gleiche Weise bereitet, wie baierisch Kraut, nur läßt man Zucker und Essig weg.

Krautsalat wird am Morgen so fein als möglich eingeschnitten, mit Pfeffer und Salz bestreut, ge-

mischt und zugedeckt (manche beschweren ihn). Er kann dann mit Essig und Oel angemacht werden, oder man schneidet feine Speckwürfelchen, macht sie in einem Pfännchen gelb, gießt den Essig daran und schüttet beides zusammen auf den Salat, welcher nur gut gemischt und sogleich aufgetragen wird. (Auch Häuptchensalat wird oft so mit Speck bereitet.)

Kartoffelsalat von frisch gesottenen und warm gescheibelten Kartoffeln wird entweder nur mit Essig und Oel gemischt oder auch mit Speck und Essig. Damit er nicht zu trocken werde, gießt man einige Löffel voll heißes Wasser darüber ehe man ihn aufträgt und mischt ihn überhaupt auch erst vor dem Auftragen. Daß er mit Salz, Pfeffer und reichlich geriebenen Zwiebeln gewürzt wird, ist eine allbekannte Sache.

Die weißen Rüben (Wasserrüben) macht man am kräftigsten aus größern Brocken in siedendem Salzwasser mit Kümmel; schüttet, wenn sie in 2—2½ Stunden breiweich sind, das überflüssige Wasser davon und stampft sie fein, dann nimmt man ziemlich Fett, läßt fein geschnittene Zwiebeln darin weich dämpfen, gibt 1 Löffel voll Mehl dazu und läßt dies leicht anlaufen. Die Rüben rührt man daran und fügt noch so viel heiße Milch hinzu, bis ein dicklicher Brei entsteht, der schließlich noch hinlänglich mit Pfeffer und Salz gewürzt wird.

Bodenkohlraben kocht man ganz auf gleiche Weise wie das Sauerkraut. Anstatt Zwiebeln kann man nach Belieben Zucker mit dem Mehle bräunlich rösten.

6) Erbsenkost. Man vereinigt in diesem Essen alle Gerichte. Grüne Erbsen werden enthülst. In einer Pfanne dämpft man in ziemlich frischer Butter viel Petersilie und Zwiebelröhren. Dann gibt man die ausgehülsten Erbsen dazu und läßt sie so lange unter öfterem Schütteln zugedeckt dämpfen, bis sie schrumpfen. Sodann streut man 1—2 Löffel voll Mehl dazu, sowie Salz, Pfeffer und Muskatnuß und rührt alles wohl

untereinander. Dann gibt man so viel heißes Wasser dazu, daß es eine dünnflüssige Suppe ist. Alsdann läßt man so die Erbsen weichkochen und sollte die Brühe allenfalls nicht ein wenig dickflüssig geworden sein, so läßt man sie offen rasch noch einkochen. Während dann die Erbsen weich kochen, bäckt man in schwimmendem, auch heißem Fette auf je eine Person 1—2 gute Stücke trockenes Brod gelb (das erfordert wenig Fett) und legt das auf die Schüssel. Alsdann werden die Erbsen darauf angerichtet und zugedeckt, damit das Brod weich wird. Es muß noch etwas Brühe bleiben. Auf's Gleiche bereitet man auch Schotenerbsen (Schäfen, Kiefl). Das gleiche Gericht kann man auch aus dicker Erbssuppe machen.

Milchsuppe. Flädlein und gelbe Rüben.

Die Flädlein macht man aus einem nicht so dickflüssigen Teig von gutem Mehl, Milch und Eiern in einer flachen Pfanne, worin nur wenig Fett rauchheiß gemacht ist. Der Teig wird laubdünn eingegossen, das Flädlein auf gleichmäßigem Feuer auf beiden Seiten gelb gemacht und dann zusammen gerollt und in eine mit Butter bestrichene Platte gegeben. So fährt man fort bis aller Teig fertig ist. (Man darf nicht vergessen, so oft ein Flädlein gewendet ist, dem Rande der Pfanne rings wenig Fett anzustreichen, damit es abfließe und unterlaufe. Auch wird die Pfanne während dem Backen einigemale gerüttelt. Auf die eingeschichteten Flädlein wird ein wenig Rahm gegossen und die Schüssel auf Glut gestellt und ein Deckel mit Glut darüber. So läßt man den Rahm einkochen.

Omeletten oder Pfannkuchen, Aepfelbrei, Aepfel oder Birnbraten.

Die Omeletten bereitet man wie die Flädlein. Nur nimmt man mehr Fett und gießt den Teig messerrücken dick ein. Pfannkuchen macht man noch dicker.

Der Aepfel- und Birnbraten wird aus frischem und kleinem Obst bereitet. Man entfernt nur den Butzen, gibt Zucker, ganzen Zimmt und ein wenig Essig dazu, fügt so viel Wasser bei, daß es drob zusammen geht und läßt das einkochen bis zum Syrup. Sie sind kalt oder warm gut.

Die gelben Rüben (Möhren) schabt man, schneidet sie in halbfingerlange Stücke, spaltet die Stücke in vier Theile und jedes Theil nochmals, bis man dünne Stängelchen hat. In einer Casserolle oder verzinnten Pfanne läßt man Schmalz heiß werden, schüttet die gewaschenen Rüben dazu, schwenkt sie, fügt Pfeffer, gleichviel Salz und Zucker dazu und streut einige Messerspitzen voll Mehl darüber, dann schwenkt man sie wieder. Nachdem gießt man so viel heißes Wasser darüber, daß die Rüben zur Hälfte darin liegen und läßt sie nun rasch weich kochen. Junge sind in einer Stunde fertig, ältere brauchen 2 Stunden.

7) Zwiebel- oder Brodsuppe, Spätzchen oder Nudeln mit Aepfelschnitzen, Birnenschnitze, Bohnen oder aufgewärmtem Sauerkraut.

Den Spätzchenteig trifft man am sichersten, wenn man 1—2 Eier in der Schüssel verkleppert und je nach der Menge der Spätzchen 1—1½ Schoppen laue Milch und Wasser dazu rührt. Das Salz darf auch nicht vergessen werden. Dahinein schöpft man zum vornherein soviel Mehl, daß man einen dicklichen Teig erhält, den man tüchtig klopft und schwingt, bis er große Blasen wirft. Alsdann fügt man nach und nach noch so viel Mehl hinzu bis der Teig sich allmählig von Löffel und Schüssel löst und sich bricht. So sollte er dann mindestens noch eine Stunde stehen können. Wenn das gesalzene reichliche Wasser strudelt, so stellt man den Spätzlemodel darüber, gibt den Teig hinein und rührt ihn mit dem Holzlöffel rein durch. Wenn die Spätzchen obenauf schwimmen so sind sie genug, man gibt sie auf

einen Durchschlag, schüttet kaltes Wasser darüber und läßt sie abtropfen. Dann macht man Fett heiß, röstet feingeriebene Brodkrumme oder Zwiebel darin gelb, schüttet die Knöpflein hinein, schwenkt sie, deckt sie zu und läßt sie heiß werden, ehe man sie anrichtet. Uebrige Spätzchen wärmt man in derselben Weise wieder auf.

Die Nudeln bereitet man im Großen. Zu einem Korbe voll nimmt man 15 Eier und 30 Eßlöffel voll Wasser. Die Behandlung ist ganz gleich, wie beim Spätzchenteig, nur fügt man nach und nach so viel Mehl zu, bis man den Teig auf einem Tische längere Zeit auswellen kann, ohne daß er noch anhängt, ja daß er so trocken ist, daß man, nachdem man ihn in kleine Brödchen getheilt und dieselben zu Kuchen ausgetrieben hat, mehrere derselben mit einander aufrollen und zerschneiden kann, ohne daß sie aneinander kleben. Man zaust die geschnittenen Nudeln fein auseinander und läßt sie auf Tüchern an der Luft oder in der Nähe des warmen Ofens trocknen.

Man kocht sie wie die Spätzchen. Beide können beim Abkochen mit Käse oder grünem Kräuterzieger gewürzt werden. Das Kochwasser von Spätzchen und Nudeln wird zur Suppe angewendet.

So und in ähnlicher Weise unterhielt Frau Margarethe den Mittagstisch auf höchst einfache, tadellose Weise Jahr aus Jahr ein. In der Ernte, oder wenn man gebacken hatte, vertrat oft ein Kuchen die Stelle der Hauptspeise (siehe Vorrathskammer; das Brodbacken). Schmalzgebackenes brachte sie einmal in der Heuernte und einmal wenn man das Korn einfuhr. Höchstens nahm sie die Zuflucht zu solchem, wenn unerwartet ein Besuch kam. Wollte sie Küchlein backen, so machte sie einen ziemlich dicken, schwer fließenden Teig von feinem Mehl, Milch und Eiern (auf 2—3 gehäufte Eßlöffel voll Mehl 1—2 Eier) den sie so stark klopfte und schwang wie Spätzleteig. Auf die richtige Dicke des Teiges hielt

Margarethe viel, war er zu dünn, so brauchte sie mehr Fett und die Küchlein wurden unförmig und die Brosamen belästigten sie. Zu allem Schmalzgebackenen hatte sie die Regel, soviel Fett zu nehmen, daß das Eingelegte darin schwimmen konnte und dasselbe so heiß zu machen, daß es rauchte bevor sie einlegte. Wenn die Hitze während dem Backen überhand nahm, so hob sie die Pfanne einige Minuten aus und setzte sie erst wieder ein, wenn der Dampf etwas nachgelassen hatte. So backte sie entweder vom gleichen Teige „Löffelküchlein" oder „Trichterküchlein" oder „Aepfelküchlein" oder „Salbeiküchlein" oder „Hollunderküchlein" oder „Brodküchlein". Alle diese Backereien ließ sie auf beiden Seiten unter Schütteln und Wenden braungelb werden und setzte sie (oft mit Zucker bestreut) dann sofort zu Tische, um zum Kaffee verzehrt zu werden.

Zur Kirchweih kochte sie wohl ein wenig mehr, weil sie oft Besuche bekamen. Ein gutes Stück Ochsenfleisch aus der Stadt wurde gekauft. Frau Margarethe gab den Auftrag ein schönes Rippstück, vorderer Hochrücken oder Zinken zu nehmen, der Brustkern war ihr zu fett. Auch eine Schafkeule oder eine Laffe mit geknicktem Bein, damit sie den Braten in die Pfanne bringe, wurde befohlen oder ein hübsches Stück von der Spälte des Kalbes oder Schweines.

Zum Ochsenfleisch setzte sie auf das Pfund Fleisch fast eine Maß Wasser auf das Feuer (weil sie am folgenden Tage auch noch Suppe wünschte, während die Fleischreste kalt mit Salat gegessen wurden) und ließ es kochend werden. Dann wusch sie das geklopfte Fleisch nur leicht ab und legte es sofort dazu, fügte Salz bei und sorgte für schwaches Feuer, damit der Schaum nicht überstrudelt werde, sondern sich langsam ansetze. Diesen nahm sie sorgfältig weg, goß allemal einige Eßlöffel voll kaltes Wasser zu, um den Kochgrad zu dämpfen und schäumte so 2—3 mal ab. An einer hellen,

klaren Brühe war ihr alles gelegen. Nach dem Verschäumen gab sie eine durchschnittene Zwiebel, gelbe Rüben und später Petersilie und Kohlblatt dazu. So ließ sie das Fleisch höchstens zwei Stunden langsam kochen (es durfte nie strudeln), wobei sie es immer gedeckt hielt, um die Brühe kräftiger zu erhalten. So bereitete sie eine delikate Suppe von feingeschnittenem Brod, die dann noch mit Safran und Muskat gewürzt wurde. Das Fleisch aber war so saftig und schmeckte vortrefflich zum grünen Gemüse oder zu gelben Möhren.

Der Braten wurde gehäutelt, auf 1 Pfd. Fleisch $^1/_2$ Loth Salz und ein wenig Pfeffer gemischt und das Fleisch dann allseitig damit eingerieben, hie und da Löcher eingestupft und ein Stiftchen von einer Knoblauchzinke eingesteckt. Ein Braten von 5 Pfd. wurde dann $1^1/_2$ Stunde vor Essenszeit auf das Feuer gegeben. In einer Eisenpfanne wurden 2—3 Eßlöffel voll Fett rauchheiß gemacht, das Fleisch hinein gegeben und allseitig gelb gemacht. Das Feuer mußte ziemlich rasch sein, damit der Fleischsaft nicht anfing auszutreten. Sobald das Fleischstück allseitig gelb war, streute sie im Ganzen einen Löffel voll Mehl auf alle Seiten und machte das aufs Neue gelb und sobald dann der Saft eingebraten war, so goß sie einige Löffel voll heißen Wassers an. Hierauf deckte sie den Braten und ließ ihn auf schwachem Feuer dämpfen, wobei sie ihn dann und wann wendete, ohne hinein zu stechen. Wenn die Brühe eingebraten war, so füllte sie einige Löffel voll Wasser nach und legte dann eine mit Nelken besteckte Zwiebel dazu. Erst in der letzten Viertelstunde schüttete sie noch eine Tasse Fleischbrühe hinzu, um so eine recht kräftige Brühe zu erhalten, von welcher sie einen Theil auf das zerschnittene Fleisch goß, wenn sie es zu Tische bringen wollte, einen andern Theil aber zum Tränken der als Gemüse, zum Braten, bestimmten Nudeln ver-

wendete. Nebst den Nudeln wurde auch Salat als Beigericht zum Braten gereicht.

Auf gleiche Weise bereitete sie auch das Voressen (Schnittfleisch), nur fügte sie nach dem Gelbwerden gleich die nöthige Fleischbrühe zu.

Der Kaffee wurde im Haldenhofe täglich nur einmal und zwar im Sommer Nachmittags und im Winter Abends getrunken. Das war besonders im Sommer eine wahre Erquickung für die durstigen Kehlen, es war aber kein „Glöriwasser" sondern ein mit Fleiß und Geschick und guter Zuthat bereiteter Trank. Brod, mit Butter und Schabzieger oder Käse im Sommer und im Winter noch Kartoffeln dazu, das sättigte den hungernden Mann wieder vollends.

Natürlich hatte man im Sommer auch noch ein Abendbrod nöthig. Ein Brei und die aufgewärmten Reste vom Mittage her, eine Schüssel kalte Milch und Brod befriedigten Alle. Auch beim Abendbrod liebte Frau Margarethe das Einerlei nicht. Bald kochte sie einen Kartoffelbrei, wenn am Tage wenig Kartoffeln gegessen wurden, oder sie machte Mehl-, Gries-, Obst- oder Beerenbrei, kurz wie es die Jahreszeit mitbrachte.

Eingedenk, daß Frau Margaretha viel auf gute Tischordnung hielt, begreifen wir um so mehr, daß sie Werth darauf legte, die Speisen in reinlicher Schüssel auch nett geordnet aufzutragen und so die Eßlust zu reizen. Wenn die Mädchen anrichteten, so mußten sie sich hüten, daß sie nirgends Ruß abstreiften oder etwas überfüllten oder auf die Seite plumpten. Das lernt man nur einmal und dann gehts später im Gleichen, ob man die Sache ordentlich oder unordentlich mache. Ich will aber, daß Euch jede Unordnung störe und daß ihr ohne besondere Mühe gleich das Richtige treffet, wiederholte Frau Margarethe oft. Und daß ihr es nie vergesset: Gehet nicht vom Tische, bis ihr Gott gedankt habet für die guten Gaben, mit denen er Euch erquickt hat.

Die Vorrathskammer.

Auf dem Haldenhofe traf man's fast immer, daß die Hausfrau irgend eine Sorge für die Vorrathskammer auf dem Herzen hatte. Was man brauchte, war in Fülle vorhanden, und nie hätte man dazu kommen können, daß irgend etwas verdorben oder daß eine Lücke aus Nachläßigkeit entstanden wäre.

Marianne und Christine waren auch an allerhand Beschäftigungen in diesem Bereiche gewöhnt, ja die Mutter wußte immer so viel zu thun und zu machen, daß man fast gar nicht fertig wurde.

So hieß es der Reihe nach im Herbst: 1) Wir müssen Bohnen dörren. Heute Abend wollen wir einen Korb voll verlesen und abmachen. Wisset, zum Dörren kann man nur solche brauchen, die keine großen Böhnlein haben. Du, Marianne, kannst sie dann mit einer Nadel an zwei Ellen lange Fäden reihen, wobei Stück für Stück in der Mitte durchstochen wird, damit sie das Uebergewicht nicht bekommen und nicht ausschlitzen. Marianne, du mußt die Bohnen nicht zu nahe aneinander schieben, jede muß einzeln sein, damit sie allseitig Luft bekommen, und sieh, wenn die Fäden halb voll sind, so mußt du Anfang und Ende zusammenknüpfen, damit du die Kränze aufhängen kannst.

Am Morgen, fuhr nun Margarethe in ihrer Weise weiter, muß dann der Kessel fast voll Wasser strudelnd gemacht werden und dann hängen wir die Bohnen an den Stielen der Kochlöffel in's kochende, gesalzene Wasser,

lassen drei Wälle darüber gehen, daß sie halb weich werden. Man muß aber rasch feuern. Dann hebt man sie auf das Kartoffelsieb, und gießt kaltes Wasser darüber, damit sie schnell abkühlen. So brüht man eine Parthie um die andere, so viel, als allemal bequem Platz haben, und dann hängt man die Kränze am Faden an Stäbe, die man auf der luftigen, schattigen Laube in der Höhe auflegt, damit die Bohnen frei hängend in ein paar Tagen dürr werden. Alle Tage aber müssen wir nachsehen, denn wenn sie zusammen schlüpfen und man sie nicht auseinander strupft, so werden sie in der Mitte faul oder schimmlig. Ich hoffe, wir bekommen unser Kistchen wieder voll, 's ist gar ein herrlich Ding um dürre Bohnen, man braucht sie ja nur am Abend vorher in kaltes Wasser einzulegen und so aufzuschwellen, so glaubt man am Morgen frische zu haben, und wenn man sie wie diese siedet und abbrüht, so ist gar kein Unterschied zu finden. Und Bohnen und Spätzlein, das ist ja unsere Leibspeise. (Das Dörren der Erbsen und Böhnlein in dem Schatten wurde ebenso beaufsichtigt, das Aushülsen aber wurde im Winter von den Knaben besorgt.)

2) Heuer (hieß es ein andermal) haben wir so viele Bohnen, daß wir gar nicht fertig würden mit Dörren, wir wollen ein Fäßchen voll einlegen. Heute Abend müssen uns alle helfen, die gepflückten Bohnen abzumachen und morgen wollen wir sie brühen, abkühlen und auseinanderlegen, damit die Feuchtigkeit verdunstet. Natürlich müssen die Bohnen hiefür auch jung sein; die ausgewachsenen kann man ja zum sofortigen Verspeisen richten und die zähen trocknet man und hülst die Böhnlein später aus.

Die ausgelesenen und abgemachten Bohnen schütten wir, so viel Platz haben, rasch in's siedende Wasser, letzteres muß aber noch darüber stehen, wenn wir sie zum öfteren niedertauchen. Dann lassen wir nur einen Wall darüber gehen. Damit sie sofort dann nicht mehr

kochen, schrecken wir das siedende Wasser mit einem Gusse von kaltem ab und heben die Bohnen in einen Korb, den wir auf Stäbe über ein Gefäß stellen werden. Wenn sie dann vertropft haben, so breiten wir sie auf Bretter einzeln aus und so verfahren wir, bis unser ganzer Korb voll fertig ist.

Morgen Abend machen wir dann eine Salzlacke, d. h. wir nehmen kaltes Wasser und lösen so viel Salz darin auf, daß ein Ei darin schwimmen kann. Diese Lösung geben wir nachher über das Feuer und lassen sie aufkochen und über Nacht erkalten.

Dann legen wir die Bohnen übermorgen in das Ständchen und geben auf jede Lage einige Stengel Bohnenkraut, das den eigenthümlichen Bohnengeruch einhüllt. Erst nachher fügen wir die Lacke dazu, welche über den Bohnen stehen muß, wenn sie beschwert sind. Ihr wißt ja, daß der Deckel nicht auf, sondern genau in das Einmach-Ständchen paßt. Die weitere Behandlung ist dann gleich wie beim Sauerkraute.

Solche Bohnen sind ebenfalls sehr gut und auch sie werden ja ganz wie die frischen behandelt, d. h. wenn sie durch mehrere Wasser gewaschen sind, so gibt man sie in siedendes Salzwasser und läßt sie ganz weich kochen mit etwas Bohnenkraut und einer Knoblauchzehe, dann schüttet man sie auf's Kartoffelsieb, gießt schnell kaltes Wasser darüber und macht dann vor dem Essen ordentlich Fett heiß, röstet 1—2 Messerspitzen voll Mehl gelblich, fügt viel fein geschnittene Petersilie hinzu, gibt die Bohnen hinein, läßt sie heiß werden, schwenkt sie mehrmals und richtet sie sogleich heiß auf den Tisch.

3) Und wie macht man denn das Sauerkraut ein, fragten die Mädchen; wir freuen uns schon zum voraus wieder auf das gute Essen, das du uns so ausgezeichnet bereitest. Ich mache das so, erwiderte die Mutter: Ich schneide nur feste, feinrippige Häuptchen ein. Auf eine Gelte voll gehobeltes Kraut nimmt man eine Handvoll

Salz und etwas Kümmel oder Wachholderbeeren. Dann knetet und drückt man das Kraut mit den Händen so tüchtig ein bis es Wasser zieht und mürbe ist. So wird Gelte um Gelte voll eingeknetet. Schließlich wird so viel Wasser entstehen, daß es im wohlgereinigten Ständchen über dem Kraute zusammenzieht und es ist hauptsächlich darauf zu sehen, daß man nicht eher aufhört, es zu bearbeiten, als bis es eben in seinem eigenen Safte liegt. Das ist aber eine Heiden-Arbeit und ich sage, nicht jeder Krautschneider gäbe sich die Mühe, es so einzukneten, dann hat man aber auch ein geringes Produkt.

Wenn also das eigene Wasser über dem eingestampften Kraute zusammengeht, so wird es bedeckt und mit Steinen beschwert. Wenn die Gährung eingetreten ist, (gebt Acht, so macht mans auch bei den Bohnen) was nach drei bis 4 Wochen erfolgt und an den aufsteigenden Blasen erkannt wird, so schöpft man das Wasser ab, nimmt aber ja die Steine nicht weg und was man mit der Schöpfe nicht erreichen kann, das trocknet man mit einem reinen Tuche auf, bis nichts mehr zu erhalten ist. Erst jetzt hebt man die Steine und lüpft den Deckel ab und reinigt ihn. Wenn nun kein Wasser mehr über dem Kraute steht, nimmt man auf 1 Handvoll Salz ½ Maß Wasser, gießt die Lösung darüber und beschwert das Kraut auf's Neue. So oft man Kraut wegnimmt, fährt man mit dem Abschöpfen des Gährungsstoffes, dem Reinigen des Deckels und dem Aufgießen des nöthigen Salzwassers fort, bis das Kraut fertig ist.

4) Eine andere Abendunterhaltung lautete: Nun müssen wir bald an das Obstdörren denken. Die Zwetschgen sind zeitig, denn sie fangen an, am Stiele runzlig zu werden, so sind sie gerade eben recht zum Dörren. Wie kann man auch das Obst gut dörren? Mutter, erzähle nur, wie man bei verschiedenen Obstsorten verfährt! Frau Margarethe antwortete: Hauptsache beim

Dörren ist im Allgemeinen die rechte Zeitigung des Obstes, die richtige Ofenwärme und daneben die gehörige Aufsicht und Behandlung.

Beeren und Kirschen müssen also recht reif sein, die Zwetschgen, wie gesagt, müssen anfangen, am Stiele runzlig zu werden, die Birnen dürfen ein wenig teig sein, zu teig darf man sie nicht werden lassen, weil sie dann zu viel Saft verlieren. Edlere Sorten läßt man jedoch nur gelb und mürbe, ja nicht teig werden. (Grobschalige Birnen kann man auch zuerst im Wasser aufkochen und nach dem Erkalten schälen.) Gewöhnlich trocknen wir sie sammt Schale, Butzen, Stiel und nur größere Sorten spalten wir und nehmen Stiele und Butzen weg. So bleibt der Saft immerhin noch besser beisammen als bei den geviertheilten.

Die mürben Aepfel dörren wir stets geviertelt, von Stiel, Butzen und Kernengehäuse befreit. Nur saure Aepfel schälen wir, die süßen aber dörren wir meistens mit der Schale, kleine Aepfel nehmen wir ganz. Die Aepfel müssen aber nicht eher zerschnitten und geschält werden, ehe sie auf die Darre und dann in den Ofen kommen; da sie sonst schwarz werden.

Wir haben, wie ihr wohl wißt, das Dörren stets im Ofen besorgt, an der Luft und Sonne ließen wir nur Beeren und Kirschen fertig werden. Frühäpfelschnitze kann man wohl auch an Schnüre reihen und sie an die Sonne hängen, oft wenden und trocknen lassen, allein für spätere Sorten läßt sich das nicht mehr ausführen, weil die Sonnenwärme dann zu schwach ist.

Das Heizen des Ofens zum Dörren geschieht ganz in der Weise (täglich zweimal) als ob man backen wollte, d. h. man spreitet das Holz auf dem Ofenboden aus und verbrennt es so. Die Hitze muß aber nur so stark sein, wie sie gewöhnlich beim Ausnehmen des Brodes ist. Die Gluthen stößt man nach dem vollständigen Verbrennen nach hinten, so dienen sie noch weiter

zur Unterhaltung der Hitze, der Boden aber wird dann rein gekehrt. Sobald der Ofen auf den rechten Hitzgrad abgekühlt ist, (bei zu starker Hitze wirft das Obst Blasen, bei zu schwacher wird es zähe, wodurch immer schlechtes Backobst erzielt wird,) bringen wir unsere geflochtenen Weidendarren auf den Ofenschlitten, einen über den andern hinein und zwar mit frischen Obststücken belegt (mit der Schnittfläche immer oben auf). Wenn das Obst vor's Kochen gekommen ist, so nimmt man die Darren heraus, gewöhnlich ist erst die unterste Parthie gut, die obern müssen dann kurze Zeit wieder hinein gestellt werden, bis sie eben so weit sind, als die untern. Das Abkühlen thut dem Backobste gar gut. Nachdem also die erste Hitze vorbei ist, die, wie schon gezeigt, der frischen Auflage zu gute kommt, so stellt man die bereits erkalteten und gewendeten früheren Partien bis zum nächsten Heizen wieder hinein. Wenn es dann stark dämpfen sollte, so öffnet man den Ofen von Zeit zu Zeit und läßt wieder trockene Luft einströmen. Nach dem zweiten Erkalten leert man die Darren. Dies Obst wird dann noch auf dem Ofen (muß man's auf einer Eisenplatte nachdörren, so muß diese mit Papier belegt sein) nach und nach fertig gebracht. Beim Nachtrocknen auf dem Ofen müssen die Obststücke täglich mehrmals verlesen werden. Hiebei bringt man die schwächer angedörrten auf wärmere Stellen und die stärkeren auf kühlere. In obstreichen Jahren bringt man das auf dem Ofen nachgetrocknete Obst zum völligen Austrocknen in die Hürde, welche man vor dem Ofen mit 2 Pfählen und daran angeschlagenen Querbrettchen erstellt. Ein Schiebbrettchen unterhalb dient zum Ablassen des oben eingeschütteten Obstes. Die untere Schicht wird täglich in einen Korb abgelassen, die fertigen Stücke ausgelesen, der Rest wieder eingeschüttet und der leere Raum zugefüllt. Kann man so mit dem Austrocknen nicht nachkommen, so darf man füglich das dann gut angetrocknete Obst

in einer luftigen Kammer aufschütten, um es später nachzutrocknen. *)

Gut getrocknetes Obst darf nicht schwarz sein, auch soll es nach dem Erkalten nicht ganz hart werden. Wenn es zähe ist und sich wie weiches Leder anfühlen läßt, dann ist's genug. Obst, das überwintert werden kann, bringt man vom Baum weg auf Haufen in luftige Kammern, damit es daselbst verschwitze. Es muß aber wie alles andere Obst, womöglich bei trockenem Wetter gepflückt und nicht geschüttelt werden. Vor Eintritt der Kälte bringt man es in den Keller, wo man es, wie ihr wißt, auf die an der Mauer befestigten Hürden, Stück für Stück auslegt und zwar je auf die Blumen.

Mutter, sage uns doch, wie bereitest du das gute Muß aus Aepfeln mit Runkelrüben- oder Möhrensaft? Das ist ja einfach, erwiederte diese. Ich nehme im Frühjahr, wenn die Aepfel nicht mehr halten wollen, eine Partie rein gewaschener Runkelrüben oder Möhren und koche sie in größeren Stücken zerschnitten, mit so viel Wasser, daß es darob zusammengeht, weich. Den Saft presse ich dann durch ein dünnes, festes, gebrühtes Tuch. Diesen Saft gebe ich nun auf das Feuer und koche ihn unbedeckt recht stark. Wenn es zu kochen anfängt, so füge ich $1/3$ saure und $2/3$ süße geschälte, frische Aepfelschnitze hinzu, von denen aber das Kernhaus sauber entfernt ist. So lasse ich alles zusammen gut einkochen, wobei ich öfter aufrühren muß, damit es nicht ansitzt. Im Herbst kann man das auch von frischem Birnensaft machen.

5) Jetzt muß man mit dem Einkellern der Kartoffeln beginnen. Dies Jahr wollen wir sie aber besser decken

---

*) Diese Art Obst zu dörren läßt sich übrigens nur noch da empfehlen, wo man keine eigenen Dörröfen hat. Bei größeren Obstmengen bieten diese bedeutende Vortheile und ich verweise deßhalb auf das Bändchen dieser Sammlung: Unterhaltungen über Obstbau von Dr. Ed. Lucas.

als voriges Jahr, nur vom Lichte erhalten sie die grünen Flecken, die so ungesund sein sollen (Blattgrün) sagte Vater Christian Ende September. Das Gemüse müssen wir dies Jahr gewiß im Garten einschlagen, erwiederte Frau Margarethe, in Gedanken weiter gehend. Wir wollen nicht allen Kohl einmachen und in den Keller können wir nicht alles bringen. Nicht wahr, Vater, du gräbst nur die Gruben dies Jahr tiefer als voriges, wenigstens 2 Fuß tief. Dann wollen wir den Kohl und die Rüben und was wir haben, so hinein schichten, daß kein Stück das andere berührt, wir streuen gehörig Stroh und Laub dazwischen. Das Zudecken mit der Erde besorgst wiederum du, aber nicht wahr, du machst das dann so, daß es wie ein kleiner Berg aussieht, weil so das Regen- und Schneewasser besser abgehalten wird. Du weißt, so bleibt uns das Gemüse so gut erhalten und was wir nicht brauchen, das können wir im Frühjahr noch gut verkaufen. Wir wollen schon kleinere Partien von Kohl und Rüben und Möhren in den Keller bringen, nur müssen wir noch mehr Sand haben, damit wir sie darauf lagern können. Von Zeit zu Zeit müssen wir bei diesem Gemüse die Rundschau halten, ob es keine gelben Blätter habe, welche wir wie beim Einkellern entfernen müssen.

So und in der Weise war der Herbst eine wichtige, arbeitsreiche Zeit für die Vorrathskammer auf dem Haldenhofe. Weniger mühevoll ging es in den übrigen Jahreszeiten zu. Der Schlachttag und die Räucherungszeit, das wöchentliche Backen und in milchreichen Tagen die Käse- und Zieger-Bereitung erinnerten auch im Winter an dieselbe.

Das Schlachten des Schweines fiel gewöhnlich auf Ende Januar bis Mitte Februar. Frau Margarethe machte Tags vorher alle Geräthschaften bereit. Sie ließ dann das Blut in einen kupfernen Kessel auffassen und stellte es, wenn es gut geschlagen war, auf die Seite. Man nahm frühe da-

rauf Bedacht, daß das Brühwasser reichlich, gleich nach dem Schlachten bereit sei. Ueberhaupt aber wurde den ganzen Tag für warmes Wasser im Waschkessel gesorgt. Dann achtete Frau Margarethe darauf, daß das Fett noch warm von den Gedärmen getrennt, diese sofort geleert und bis zu gelegenerer Zeit in reichlich frischem, oft erneuertem Wasser an kühlem, vor Zutritt der Katzen geschütztem Orte aufgestellt wurde. Das Darmfett legte sie noch in kaltes Wasser, welches den Tag über ebenfalls erneuert wurde. Lunge, Leber und Hals hängte sie an den Fleischhacken in den Keller. Wenn das Nierenfett ausgehauen war, so wurde es gleichfalls in's kalte Wasser gebracht, man sorgte aber dafür, daß es nicht mit dem Darmfette verwechselt wurde.

Da das Fleisch vor dem Auseinanderhauen so viel als möglich erkalten mußte, so wurden in der Zwischenzeit die Gedärme gereinigt, aufgeblasen und an den durchlöcherten Stellen zerschnitten. Nachher kamen sie wieder in frisches, mit einer Abkochung von Salbeiblättern versetztes Wasser, wodurch der eigenartige Geruch eingehüllt wurde.

Beim Auseinanderhauen des Fleisches ließ Frau Margarethe die Speckseiten nicht zu klein schneiden, die hinteren (Keulen) und vorderen (Laffen) Schinken aber ließ sie vom Bein abschneiden, weil sie dieselben nie ganz kochte. Die Rippenstücke wurden in anständige Stücke getheilt, ebenso das Nierenstück. Das alles wurde nun zum Räuchern bestimmt. Ebenso das Bauchfleisch, von dem aber ein Theil zum Wursten auf die Seite gelegt wurde. Hals, Kopf (Ohren, Zunge) und Füße wurden zerschnitten und gespalten und zum Einsalzen verwendet.

Das Fleisch für die Würste hackte man auf dem reinen Hackblocke fein. Etwa $1/5$ Speck wurde sehr fein gewürfelt und in der Pfanne soweit erhitzt, daß die Bröcklein sich von einander lösten und sich entfärbten. Speck sammt Fett und Gehacktes wurde gemischt, mit

Salz, Pfeffer und Salpeter gewürzt (man rechnet auf 1½ Pfund Masse 1 Loth Salz, ¼ Loth gröblich gestoßener Pfeffer, ¼ Loth Salpeter) und mit so viel kaltem Wasser durchgeknetet, daß der Wurstteig bei einer kleinen Probe in der Kuchenpfanne ob dem Feuer gerade recht dick war. Die Probe zeigte daneben auch an, ob die Würze richtig sei, und wenn etwas mangelte, so gab man nach. Auf das feste, luftdichte Eindrücken dieser Würste, welche in die mittleren Därme eingefüllt wurden, gab man besonders Acht, weil man wußte, daß sie ohne das verderben würden. Sie wurden dann abgewaschen und einzeln an frostfreie Orte verlegt, damit sie bis zum andern Tage antrocknen konnten, wo sie dann an Schnüren in den Rauch gehängt wurden, um später in der Erbssuppe saftig gekocht zu werden. (Zum Schlachtmahle wurde die Wurst in etwas Fett und Zwiebeln auf beiden Seiten in einer Viertelstunde gelb gebraten.) Das Darmfett wurde in reichlich Wasser zum Feuer gesetzt und so stark erhitzt, bis am Rande Blasen aufstiegen. Dann wurde es mit kaltem Wasser abgekühlt und darnach fein geschnitten. Auch das Nierenfett wurde fein geschnitten. Jede Fettart wurde dann besonders mit ein wenig Salz, einer halben Tasse Wasser und einer Zwiebel zum Feuer gesetzt und so lange gekocht, bis die Fettwürfel ganz klein, aber nicht gelb geworden waren. Das geschmolzene, helle Fett wurde je durch ein Tüchlein in den bestimmten Topf gefüllt. Diese Töpfe wurden nach dem Abkühlen in den Keller gebracht.

Die Grieben aber wurden fein gehackt, um später theils zu den Blutwürsten, theils aber zum Braten der Kartoffeln verwandt zu werden.

Für die Blutwürste machte man ein dünnes Teiglein von einigen Löffeln voll Mehl und Milch (viele lieben das Mehl nicht und nehmen statt des Mehlteiglein Rahm), fügte das mit hinlänglich Salz, Pfeffer, Nelken, Majoran und dann nochmals mit einer feingeschnittenen Zwiebel, gedämpften Nierenfettgrieben (oder statt deren

Speck) zu dem rein gesiebten Blute (man rechnet $^1/_4$ Milch). Vor dem Einfüllen wurde die Masse geprüft, indem man ein paar Löffel voll über dem Feuer kochte. Wurde die Masse zu steif, so verdünnte man sie mit noch mehr Milch. Man verwandte hiefür nur die größten Därme. Diese nicht zu fest eingefüllten Würste wurden in warmes Wasser zum Verwellen auf das Feuer gesetzt und so lange darauf gelassen bis sie fest wurden. Nachher wurden sie in kaltes Wasser gelegt und aus diesem auf Bretter gebracht. Vor dem Essen legte man diese Würste in heißes Wasser und genoß sie zum Sauerkraut oder zu gebrochenen Kartoffeln, wenn sie durch und durch heiß waren. Diese Würste ließen sich nur ein paar Tage aufbehalten.

Das Einsalzen des Fleisches geschah erst am folgenden Tage. Auf 1 Pfund Salz rechnete man 1 Loth Salpeter und auf das Pfund Fleisch 1 Loth dieses Gemisches. Alle Stücke wurden von allen Seiten gleichmäßig so lange damit eingerieben, als das Salz eingesogen wurde und namentlich dem Knochen entlang sparte man nicht, weil an diesem zunächst die Fäulniß eintritt. Jedes kleine Stück Fleisch wurde mit einem, die größeren aber mit zwei Henkeln von Schnur versehen. So wurden das Fleisch und die Würste sofort an Stäben in den Rauch gehängt und darunter mehrere Tage lang mit Sägespähnen und Wachholderreis oder Wachholderbeeren und gewürzigen Kräutern der Rauch unterhalten, jedoch die Hitze wurde vermieden. Ein zu langes Räuchern durfte nicht stattfinden. Deßhalb wurden kleinere Stücke vor den großen weggenommen und überhaupt darauf gesehen, daß das Fleisch fest anzufühlen und beim Zerschneiden saftig roth und mit weißem Fett versehen war. (Manche lieben es, das Rauchfleisch 8 Tage im Salze liegen zu lassen und dann in den Rauch zu geben, was in Bezug auf den Nährwerth des Fleisches nicht anzurathen ist.) Das Salzfleisch gab man in ein hölzernes, mit Abzug-

zapfen versehenes Gefäß, nachdem man es wie das Rauchfleisch eingesalzen hatte. Es wurde so in das Geschirr verpackt, daß nirgends Lücken blieben, und beschwert wie Sauerkraut. Dann wurde es in den Keller gebracht, die Salzlacke täglich abgezapft und das Fleisch damit übergossen. Bildete sich zu wenig Lacke, so bereitete man ein starkes Salzwasser und gab es darüber. Das Fleisch wurde dann zuerst verspeist, ehe man an das geräucherte Fleisch ging und weil man mit Recht dafür hielt, daß je länger das Fleisch im Salze liege, desto weniger Nährstoffe es enthalte.

Von der Leber bereitete man in den folgenden Tagen einmal Spätzchen, einmal gebratene Leber. Aus Lunge und Herz kochte man Grick- und Lungenmus. Auch die Nieren wurden gebraten.

So fast in ähnlicher Weise verfuhr Frau Margarethe, wenn eine Kuh geschlachtet wurde. Da gaben ihr aber die Gedärme viel zu schaffen, bis sie gehörig gereinigt und weich gesotten waren. Ueberhaupt war die Arbeit eine viel größere. Auch da schied sie Darmfett und Nierenfett von einander und schmolz es ganz gleich wie das Schweinefett. Diese verschiedenen Fettsorten mischte sie beim Kochen nach Belieben. Das Rindsfett war beim Backen nur mit Vortheil unter das Schweinefett zu mischen nnd dies Backfett ließ sich so gut wieder zu Suppen und dgl. verwenden. Auch das Rindsfett allein benutzte sie gerne für Gemüse und zu gerösteten Suppen.

Das Backen. Christine, sagte Frau Margarethe, geh und wende mir das Mehl täglich, welches wir soeben aus der Mühle bekommen haben. Es ist im größern Mehltroge, aber hast du es gehört, lasse die Lade nicht herunter. Man kann den Trog erst schließen, wenn das Mehl so trocken ist, daß es in der festgeschlossenen Hand nicht ballt. Wenn man es vorher einschließt, so wird es klümperig, sauer und übelriechend und bekommt Milben und Würmer. Ist es dann gehörig trocken, so könnte

man es Jahrelang in festverschlossenem Fasse aufbehalten.

Warum lassen wir immer einen Sack Korn und Weizen um den andern und nicht mehrere zusammen in die Mühle geben, fragte Marianne gleichzeitig die Mutter. — Wir thun das deßwegen, damit wir nie ganz frisches Mehl haben. Ich will immer einen Sack zum Voraus in der Mühle haben, damit dieser zurückkommt, wenn der vorhergehende Sack angegriffen wird. Besser gut ausgetrocknetes als mühlefeuchtes Mehl.

Warum lässest du nur das eine Mehl beuteln und nicht auch das andere? fragte Marianne ein andermal. Das gebeutelte Mehl, erklärte die Mutter, ist für die gekochten Speisen besser, mit der Kleie würden sie ungesäuert zu schwer, aber das Brod ist durch ihre Gegenwart nährender. In der Kleie hauptsächlich, wird man Euch in der Schule gesagt haben, liege der Kraftstoff des Mehles, nämlich der Kleber, der dem Mehle überhaupt die bindende Eigenschaft ertheilt. In nassen Jahren ist dieser Stoff im Mehl aber weniger gut vertreten und darum behalten wir immer Weizen, Korn und Roggen von guten Jahren auf, damit wir mit diesem die Erzeugnisse von schlechteren Jahren mischen können). Es ist nichts fataleres, als schlechtes Mehl und in Folge dessen Brod und Speisen, die keine Nährkraft haben.

Frau Margarethe war gerade daran, um den Teig für das Brod einzumengen. Sie erklärte den Mädchen: in der Regel nehme ich 30 Pfd. Mehl, 1 Pfd. guten, frischen Sauerteig, 1/2 Pfd. Salz und das hinlängliche warme Wasser. Zum guten Gelingen des Brodes trägt der Sauerteig viel bei. Er muß schnapsartig säuerlich riechen und auf dem Wasser schwimmen. Zu viel Sauerteig verursacht saures Brod, zu wenig macht, daß es nicht in die gehörige Gährung übergeht und fest wird. Zu viel Wasser verursacht ebenfalls Schwierigkeiten, denn von einem zu dünnen Teige fallen die Blasenwände

wieder zusammen, wenn die Flugstoffe durch die Wärme ausgetrieben sind, weil sie sich nicht gehörig erhärten können und das macht ein nasses, schwerverdauliches, seifenartiges Brod.

Am Vormittag des vorhergehenden Tages also nehme ich die Mulde mit dem Mehle in die warme Stube und stelle sie gedeckt (im Winter zum warmen Ofen) damit beides durchwärmt werde. Um 8 Uhr Abends nehme ich dann 1/3 des Mehles vom Haufen und menge ihn auf der entgegengesetzten Seite mit dem Sauerteige und so viel lauwarmem Wasser von 30° R. (in einem sehr warmen Zimmer, dessen Temperatur erst bis am Morgen auf 18—20° Reaumur fiele, könnte man besser ganz kaltes, frisch von der Röhre geholtes Wasser nehmen, was namentlich im Sommer zu beachten ist) daß nach tüchtigem Durcharbeiten ein völlig knollenfreier, dünner Teig entsteht, der dann zugedeckt in der Nähe des Ofens bleibt. Die Temperatur darf nicht unter 18° R. sinken. Morgens frühe ist der Teig dann gleichmäßig stark aufgegangen und nun schreitet man zum Kneten. Ist das Mehl gut, so wird beim Verarbeiten des übrigen Mehles mit dem Vorteige noch mehr warmes Wasser nöthig, ist es aber schlecht, so wird der Vorteig noch dünner geworden sein und dann muß man so viel als nöthig mit Mehl nachhelfen, bis der Teig die richtige Dicke hat. Auch das noch nöthige Salz darf man nicht vergessen. Der Teig muß zähe sein und nicht leicht brechen und wenn man ihn längere Zeit bearbeitet hat, so muß er sich von Hand und Mulde lösen. Ein Teig von grobem Mehl muß immer dichter sein, als einer aus feinem. Das gehörige Kneten und Werfen des Teiges ist für die gute Beschaffenheit des Brodes eben so wichtig, wie die richtige Beigabe der Zuthaten. Ein schlecht bearbeiteter Teig liefert eine bröselige, unter dem Messer sich ballende Krume, während von gut bearbeitetem Teige ein Brod mit tadelloser Schnittfläche entsteht.

Das Kneten geschieht mit den geballten Fäusten in der ganzen Teigmasse, wobei, wenn der Teig zu dick ist, die Hände dann und wann ins Wasser getaucht werden. Ist er aber zu dünn, so wird die Oberfläche gleichmäßig mit wenig Mehl bestreut und dieß eingeknetet. Das Werfen des Brodteiges macht ihn besonders fein. Der dritte oder vierte Theil des Teiges wird mit beiden Händen abgebrochen und in die Höhe gehoben, dort ausgebreitet und so scharf zurück in die Mulde geworfen. So fährt man mit allen Theilen fort. Nachher bricht man die Stücke quer durch und wirft sie auf gleiche Weise. So verfährt man noch 1—2mal. Das Werfen des Teiges ist sehr ermüdend, es lohnt sich aber, wie gesagt, durch das feinere Brod.

Der so bearbeitete Teig wird nun abermals an der Wärme in 2—2½ Stunden in kräftige Gährung gerathen.

Während dann die Gährung vor sich geht, wird der Backofen geheizt.

Marianne, du kannst ihn diesmal heizen, wir wollen sehen, ob du es zu Stande bringst, sagte die Mutter mit zufriedenem Tone, weil die Mädchen so aufmerksam ihren Erklärungen zugehört hatten. Ja, ich weiß, wie das zu machen ist, sagte Christine, ich bin ja immer so gern vor dem Backofen gestanden und habe dem züngelnden Feuer zugeschaut. Du mußt zuerst im hintern Theil des Ofens trockenes gespaltenes Holz kreuzweise übereinanderlegen und anzünden. Ist es abgebrannt, dann wirft man dünne Scheiter oder Tannenreisig nach. Ist auch das dann niedergebrannt, so zieht man die Kohlen in die Mitte des Ofens und legt wieder Holz auf. Sodann legt man auch das Reisig auf. Schließlich zieht man die Kohlen vor die Mündung des Ofens und legt wieder Holz zum Abbrennen hinein. Ist dann Boden (Herd) und Wölbung genügend geheizt, so wird die Wölbung weiß sein. Ganz recht, sagte die Mutter, ist also der Teig zum Ausbrechen reif genug (wäre er

vorher reif, so müßte man ihn an die Kühle stellen), so schiebt man die Kohlen nach hinten, wischt den Herd mit dem nassen Besen rein zu und säubert ihn vollends mit dem nassen Aschenlappen. So wird der Ofen an der Mündung geschlossen, bis man im Nu mit dem Einschießen der auf der Backschüssel gewelgerten Brode beginnt. Ist ein Brod eingeschossen, so wird der Ofen schnell wieder geschlossen. Große Brode brauchen 1—2 Stunden, bis sie gebacken sind, kleinere aber $^{1}/_{4}$—1 Stunde.

Gut ausgebackenes Brod muß eine gleich dicke Ober- und Unterrinde haben, und beide dürfen von der Krume nicht losgerissen sein. Auch muß es beim Anklopfen des Fingerknöchels klingen. Will man es glänzend haben, so muß man es mit Wasser überstreichen, wenn es aus dem Ofen kommt. Man läßt es dann an einem luftigen Orte langsam abkühlen, und verwahrt es in trockener, luftiger Kammer.

Bitte, Mutter, vergiß die Kuchen und das Hefenbrod nicht, das wir an der Kirchweihe und an Weihnachten haben, riefen die Mädchen einstimmig. Wollt ihr es aufschreiben? fragte sie scherzend. Sie gingen darauf ein.

Rahmkuchen.

$^{1}/_{2}$ Maß süßen Rahm, 4 Eier, Mehl bis zu einem schwerläufigen Teige und 2—3 feinstreifig geschnittene Zwiebeln und Salz.

Andere Art.

Saurer Rahm mit Mehl zu einem dicklichen Teige gerührt und wie oben mit Zwiebeln und Salz gerührt. Anstatt Zwiebeln kann man auch Käse nehmen.

Dritte Art.

Weizengries wird mit süßem Rahm zu einem flüssigen Brei gekocht, gesalzen und mit Zwiebeln gewürzt.

Speckkuchen.

$^{1}/_{4}$ Pfund Mehl, 1 Schoppen warme Milch, 4 Eier, 1 Hühnerei groß geschmolzene Butter, 1 feinstreifig geschnittene Zwiebel, $^{1}/_{2}$ Eßlöffel voll Kümmel und 1 Kaffeschale voll fein geschnittener, geräucherter Speck.

Birnkuchen.

1 Mäßli gebrühte, von Stiel und Butzen befreite dürre Birnen werden mit 2 Händen voll sauren Apfelschnitzen und einem Stück Speck breiweich gekocht und mit dem Kartoffeldrücker durchgetrieben. Der Brei muß leicht streichbar sein, dann wird er mit einigen Löffeln voll Branntwein versetzt. Mit einer kleinen Messerspitze Salz, viel Pfeffer und Nelken gewürzt wird die Masse auf den auf dem Kuchenbleche befindlichen Teig gestrichen und dann noch mit einem Gusse von drei Eiern und 6 Löffeln voll Rahm und ein wenig Salz bedeckt.

Zu allen diesen Kuchen wird das große Blech mit dem ausgewelgerten Brodteig belegt, die Fülle darauf gegeben und der Kuchen gebacken.

Hefenbrod.

2 Pfund feines Mehl, 2 Eier, 1/4 Pfund Butter, 1 Löffel voll Bierhefe. Abends 9 Uhr wird ein dünner Vorteig gemacht mit kalter Milch, die Hälfte Mehl und mit der Hefe an die Wärme gesetzt.

Morgens kommen die übrigen Zuthaten, welche die Nacht über beim Vorteige gestanden sind, dazu. Milch wird keine mehr nöthig sein. Der Teig wird so stark bearbeitet, bis er glänzt und spinnt und sich überall losschält. Wenn der Teig gegangen ist, wird davon ein Wecken geformt und zum dritten Male zum Steigen gestellt. Dann wird der Wecken gebacken.

Die Käse- und Zieger-Bereitung. Am Frühmorgen und Spätabend war Frau Margarethe stets bedacht, die Milch, das wichtige Produkt ihrer selbsteigenen Landwirthschaft, vollständig zu verwerthen. Buttergewinn das war ihr Hauptzweck. Zweimal im Jahre machte sie einen halb fetten Käse, im Uebrigen aber suchte sie aus der süßen, abgerahmten Milch den für die Familie nöthigen Bedarf an Magerkäse und Zieger zu gewinnen.

Sie sorgte aber zunächst immer für den nöthigen

Ausscheidungsstoff zur Käsebereitung d. h. für das „Lab“ und zur Gewinnung des Ziegers für das „Sauer“ (Milchessig).

Das „Lab“ bereitete sie derart: sie kaufte jährlich in der Stadt beim Metzger einige kleine, fette, wohlgereinigte Kälbermagen, welche keinen übeln Geruch hatten und wohl getrocknet waren. 24—36 Stunden vor dem Gebrauche setzte sie das für ihren Bedarf nöthige Quantum an. (Man rechnet nach Schatzman auf 1 Maß Labflüssigkeit 190—250 Maß Milch und zur Maß Lab 3—4 Loth Kälbermagen.) Sie nahm also ungefähr ein fingerlanges Stück auf ein Glas Wasser, das 24—28° R. Wärme enthielt und in dieser Wärme mußte es bis zum Gebrauche erhalten werden. (Ein Thermometer ist unentbehrlich.)

Das Sauer bereitete sie aus Molke. In das wohldurchsäuerte, mit einem Hahnen versehene Sauerfäßchen goß sie gute, klare Molke und warf ein Stück heißes Brod dazu. Das Fäßchen wurde wie das Lab an gemäßigte Wärme gebracht, in der es beständig verblieb. So entstand nach 2—3 Tagen das helle, scharfe Sauer, das fortwährend durch klare, warme Molke gespeist wurde.

Zur Bereitung des Käses und des Ziegers gab Frau Margarethe ihren Töchtern vorab folgende Anleitungen:

1) Halbfetter Schweizerkäse. 7—8 Maß abgerahmte Abendmilch wird am Morgen mit eben so viel frischer gesiebter Milch zum Feuer gesetzt, tüchtig untereinandergerührt und zugedeckt. Sobald die Milch auf 26—28° R. erwärmt ist, so wird sie vom Feuer genommen und dann schnell mit dem nöthigen Quantum ($^1/_4$—$^1/_2$ Glas) Lab versetzt, durchgerührt und zugedeckt. In der Nähe des Feuers wird die Milch in 15—20 Minuten zum Dicken gebracht. Geht es sobald nicht vorwärts, so wird noch ein wenig Lab dazu gegeben, aber nur nicht zu viel. Die Milch muß dann so dick geronnen sein, daß, wenn man den Käselöffel eindrückt, eine Vertiefung zurückbleibt.

Diese dicke Milch wird nun mit dem hölzernen Käsemesser über's Kreuz bis auf den Boden zerschnitten. Darnach untergreift man dieselbe mit dem Rahmlöffel und wendet das Unterste zu oberst. Nun verarbeitet man die Käsemasse langsam mit dem Käsebrecher in erbsengroße Stücke. Sobald sich diese Stücke gesetzt haben, rührt man sie auf und bringt den Kessel wieder über das Feuer, wo er so lange bleibt, bis der Inhalt auf 44—48° R. erwärmt ist. Hierauf wird der Kessel wieder vom Feuer genommen und die Masse 40 Min. bis 1 Stunde lang in langsamer, gleichmäßiger Schwingung gerührt, bis der Käse im Zusammenhange ist. Ist der Zeitpunkt eingetroffen, so wirbelt man alles zusammen in sehr schneller Schwingung herum, bis in der Mitte ein Trichter entsteht, dann zieht man den Löffel heraus und überläßt den Inhalt sich selbst, bis er einen festen Klumpen gebildet hat.

Nun wird der Käse herausgeholt. Dazu nimmt man das in den Kessel passende Käsereifchen, windet den einen Rand des Käsetuchs (dünner, zäher Nesselstoff) darum und dann fährt man mit dem Reifchen so unter der Masse durch, daß der Käse auf dem Tuche liegt. Dieses wird nun an seinen 2 Zipfeln erfaßt, langsam aufgehoben und allmählich auf den untern Käsedeckel gehoben, der auf dem Preßbrette liegt. Sodann wird der „Labreif" um den Klumpen gelegt und so stark angezogen, daß die glatt verknetete Masse (der Rückstand wird noch heraus gefischt) noch etwas über den Rand hinaus vorsteht. Dann schlägt man die Zipfel des Käsetuches glatt übereinander und legt den obern Käsedeckel darüber. Am ersten Tage wird der Käse 5—6 mal gewendet und jedesmal mit einem reinen, trockenen Käsetüchlein versehen. Sobald der Käse erkaltet ist, so wird er nach und nach so stark beschwert, daß er endlich ein 15—20 fach schwereres Gewicht trägt, als er selbst ist. Das richtige Pressen wird als sehr wichtig anerkannt, denn der Käse darf für die Gährung weder zu feucht noch zu trocken sein.

Am dritten Tage bringt man den Käse in den Keller, wo er bei warmem Wetter auf der unteren, bei kaltem Wetter aber auf dessen oberen Abtheilung des Gestelles aufgelegt wird. Es wird dann das Salzen begonnen. Hiebei wird der Laib allemal rings mit einem reinen Tuche trocken abgewischt und überall tüchtig mit Salz eingerieben. Im Anfang wiederholt man das täglich, später alle 2 Tage und nachher je nach Erforderniß, so lange das Salz eingesogen wird. Die Käserinde muß bei gehöriger Reife hübsch gleichmäßig und fest sein. Der fertige Käse kann so 1 und mehrere Jahre gut erhalten werden.

Der magere Schweizerkäse wird ebenso, aber nur von abgerahmter süßer Milch bereitet.

Die „Käseschotte“ wird wieder auf's Feuer gesetzt, sobald der Käse daraus entfernt ist. Vor das Kochen (72° R.) gebracht, wird sie mit ungefähr 1 Schoppen Milchessig versetzt und untereinander gerührt. So scheidet sich der Vorbruch nach und nach auf der Seite des Feuers aus und wird mit der Rahmkelle in eine Gepse gefaßt. Dieser Vorbruch wird darauf entweder mit Molke verspeist, oder nach 12—24 Stunden mit Rahm gebuttert. Die Vorbruchbutter ist natürlich nicht so gut, wie die Rahmbutter.

Die Käsemilch wird dann schließlich noch zur Ziegerbereitung verwendet.

Der Schabzieger (Kräuter- und Kümmelkäse). Abgerahmte, süße Milch wird bis zum Kochen gebracht. Dann hebt man den Kessel vom Feuer und gibt mit dem Rahmlöffel oben auf etwas Sauer, so daß die obere Milchschicht gerinnen kann. Der Zieger wird dann in ein Gepse gefischt. Wenn die Milch umgerührt ist, gibt man sie wieder über das Feuer, fügt wieder Sauer dazu und so fährt man fort, bis man eine klare grüne Molke hat. Aller gewonnene Zieger muß weich, zart und süß sein.

Dieser Zieger wird nun zum Schabzieger, wenn man viel Milch hat, in eine „Rinde" (ein mit Nieten aus Baumrinde zusammengeheftetes Fäßchen) oder für ein geringeres Quantum (bis auf 30—40 Pfund) in einen allseitig durchlöcherten Kübel 10—14 Tage lang angesammelt. Sodann wird der in das Gefäß passende Deckel darauf gelegt und das Ziegerfaß an einen mäßig warmen Ort gebracht und auf das Ziegerbrett (ein auf 4 niederen Beinchen stehendes, rundes Brett von handbreit größerem Durchmesser als der Ziegerfaßboden. Vorn hat das Brett eine schmale Zunge, in deren Mitte eine gerade Rinne ausgehöhlt ist zum Ablaufen der Molke, ebenso schließt sich im Umkreise, 3 Finger breit innerhalb des Randes eine gleichtiefe Rinne an) gestellt und beschwert. Die Pressung der Masse wird (bei größerem Quantum mit Hilfe eines Schraubstockes) allmählig stärker, so daß bis nach drei bis vier Wochen alle überflüssige Feuchtigkeit daraus entfernt ist und trotz allem Stupfen kein Abfluß mehr stattfindet. (Das Stupfen wird in der zweiten Hälfte der Zeit namentlich an der Rinde öfter geübt, um neue Abzugskanäle zu eröffnen. Es versteht sich von selbst, daß der Abfluß außen täglich abgewaschen werden muß, sonst ist dessen Geruch unerträglich.) Ist der Zieger so trocken geworden, so wird er zum Nachreifen und Ausgähren an die Kühle gebracht. Wenn er nun ganz süß geworden ist (nach 2—3 Wochen), so schreitet man zum Mahlen auf der Ziegermühle, hat man aber keine solche, so muß er am Reibeisen gerieben werden.

Der fein und gleichmäßig gemahlene oder geriebene Zieger wird dann gehörig gesalzen und mit gemahlenem Ziegerklee (melilotus corulea) oder reinem Kümmel sehr gut gemischt und mit der Hand in Ballen geformt. Diese Ballen werden dann in $^1/_4$—$1^1/_2$ Pfd. haltende, durchlöcherte, kegelförmige Kübelchen so scharf eingeknetet, daß die Masse ganz dicht aufeinander liegt und nirgends

hohle Räume entstehen. Vorher müssen diese Kübelchen aber in kaltes Wasser gelegt und naß mit Salz und Pfeffer ausgerieben werden. Man preßt und stampft und knetet in jede Form nur so viel ein, bis letztere eben voll ist.

Nun folgt noch das Schwitzen des Schabziegers. Form an Form wird jetzt auf schmale, dünne Brettchen gestürzt und auf diesen in den schwach geheizten Ofen gestellt. Sobald der Zieger schwitzt, so daß man die Kübelchen abheben kann, so ist's gut, man hebt die Brettchen aus dem Ofen, lüpft die Formen nur im Nothfalle ab und läßt den Zieger an mäßig warmem Orte auskühlen. Darauf bringt man die Stöcke auf den Brettchen in eine luftige Kammer und deckt sie gut mit Tüchern. Täglich müssen sie umgestellt werden, bis sie trocken sind. Schützt man sie nicht vor dem Zutritte der Luft, so zerspringen sie, stellt man sie aber nicht um, damit sie täglich von allen Seiten wieder trocken ruhen, so bekommen sie faule Flecken und endlich Maden. Sind die Stöcke trocken und fest, so packt man sie so in ein Faß, daß stets ein Stöckchen auf zwei andere gestellt wird. Dazwischen bleibt immer freier Raum. Das Faß wird gedeckt und an die Kühle gestellt. Von Zeit zu Zeit wird ausgepackt und nachgesehen, sind sie feucht, so trocknet man sie, wie im Anfange und packt sie aufs Neue ein, wenn sie trocken sind. So kann man den Schabzieger jahrelang behalten, je älter er ist, desto besser. Er wird dann, wie ihr wißt, zum Verspeisen mit Kartoffeln oder Brod (mit oder ohne Butter) feingerieben, daher der Name Schabzieger.

Und nun, schloß Frau Margarethe, wisset ihr bereits so viel von den Anforderungen unserer Speisekammer, daß ihr zum wenigsten das schließen könnet, daß eine Bäurin nicht zum Müßiggange geboren ist, nicht wahr? Ja Mutter, das haben wir schon lange gesehen, bemerkten die Mädchen.

Die Krankenpflege.

Auf dem Haldenhofe erfreute man sich im Allgemeinen einer guten Gesundheit. Der von Natur gesunden Leibesbeschaffenheit kam noch die in jeder Hinsicht regelmäßige Lebensweise entgegen und so war auch keine Empfänglichkeit für herrschende Krankheiten vorhanden. Dagegen, wie es bei Bauern zu geschehen pflegt, hatte man dann und wann mit andern Uebelständen zu kämpfen. Bald litt der Eine an einer Verstauchung, der Andere hatte eine Schnittwunde, das Dritte hatte sich geschürft, das Vierte gebrannt u. s. w. Frau Margarethe war sehr geschickt in der Behandlung solch äußerlicher Verletzungen. Auch für die Krankenpflege im Allgemeinen hatte sie viel Sinn und das kam besonders den Armen in der Umgebung zu Gute, welche sie deßhalb wie eine Mutter verehrten.

Margarethe sagte gar häufig zu ihren Töchtern: es ist viel leichter eine Krankheit zu vermeiden, als einen Kranken gesund zu machen. Begeht deßwegen ja nicht die Thorheit so vieler gesunder Menschen, welche absichtlich auf ihre Gesundheit hinein hausen und dieselbe um jeden Preis zu Grunde richten wollen, indem sie sagen: es thut mir nichts und so weder eine vernünftige Ordnung im Essen und Trinken einhalten, noch sich vor Erhitzung und Erkältung hüten. Ich habe aber schon manchen von Haus aus kränklichen Menschen gekannt, welcher bei sorgfältiger Pflege und Vermeidung aller übelwirkenden Einflüsse alt wurde, während kräftige junge Leute, welche hätten alt werden können, ihre Gesundheit durch Leichtsinn, Gleichgiltigkeit und Prahlerei früh zerrütteten und jung in's Grab sanken. Bedenket immer, daß die Gesundheit unser werthvollstes Besitzthum

ist, über das wir dem gütigen Schöpfer Rechenschaft zu geben haben, welcher es uns anvertraut hat und gehet deßwegen ja nie gewissenlos mit demselben um.

Frau Margarethe nahm ihre Töchter gerne mit, wenn sie die Kranken in der Nachbarschaft besuchte, denn sie wollte dieselben zeitig daran gewöhnen, ihren Mitmenschen hilfreich zu sein und ihnen alles zimpferliche Wesen abthun, welchem es eckelt oder das sie nasenrümpfend ferne hält, wenn es eine Pflicht der Nächstenliebe zu erfüllen gilt.

Allerdings sah es in den Krankenstuben der Bauernhäuser nicht selten so aus, daß man keine verwöhnte Natur sein durfte, um nicht zurückzuschrecken. Eine erstickende Hitze, eine von üblen Gerüchen gesättigte Luft schlugen einem da entgegen, denn auf dem Lande herrscht meistens die Meinung, daß die frische Luft den Kranken schädlich sei und man sucht dieselbe ängstlich ferne zu halten. — So seid aber doch vernünftig, predigte Margarethe, die Luft ist ja die erste Lebensbedingung für die Gesunden, um so mehr muß sie es für die Kranken sein, deren Lebenskraft auf jede Weise unterstützt werden muß, in ihrem Bestreben den Krankheitsstoff auszustoßen. Deßhalb darf das Krankenzimmer nur mäßig warm sein und muß jeden Tag gelüftet werden. Gegen üble Gerüche wendet man am besten ein in Essig getauchtes Tuch an, welches man in dem Zimmer aufhängt, denn der Essig hat die Eigenschaft, die Luft zu reinigen und zu erfrischen; auch frisch gebrannter Kaffee zerstört alle üblen Gerüche.

Neben Reinheit der Luft ist Reinlichkeit im Bettzeug ein Haupterforderniß, man wechsle die Bettwäsche häufig, namentlich bei schwitzenden Personen, lüfte und trockne die Betten. Fühlt sich Jemand ernstlich unwohl, so sind Ruhe und Diät die ersten Erfordernisse. Er suche das Bett auf und halte sich warm, vermeide aber das starke Bedecken mit Betten, welches alle und jede

Ausdünstung verhindert und den Kranken im beständigen Schweiß erhält. Ruhe ist demselben erstes Bedürfniß, man entferne ihn von allem Geräusch, vermeide grelles Licht und halte jede Aufregung ferne von ihm. Auch nöthige man ihn ja nicht bald dieses, bald jenes einzunehmen, wie es auf dem Lande gebräuchlich ist oder zu essen, wenn er keinen Appetit hat, denn der Mangel daran ist ein Beweis, daß der Magen jetzt nicht verdauen kann und die Natur darf in ihrer Thätigkeit, die Krankheit zu bezwingen, nicht gestört werden. Zeigt der Kranke Durst, so reiche man ihm warmes oder kaltes Getränke, am besten Wasser, nach Bedürfniß, es schadet nicht.

Bei einem solchen Verfahren verlaufen die allermeisten hitzigen Krankheiten ohne Arzt und Arznei in der Regel glücklich; zeigt sich aber eine Verschlimmerung des Zustandes, so säume man nicht den Arzt herbeizuholen, welcher den Zustand erkennt und beurtheilen kann, gehe aber ja nicht zum Pfuscher, welcher nicht selten durch unrichtige Mittel die Krankheit verschlimmert und zu einem tödtlichen Ende führt.

Ganz besonders bekannt war Frau Margarethe durch die Krankenkost, welche sie zu bereiten verstand und ihre Suppen und Brühen, welche sie den Kranken sandte, wurden von denselben mit Freuden begrüßt. Die erste Bedingung aller Krankenkost ist aber, daß sie nahrhaft, leichtverdaulich und reizlos sei. Schwerverdauliche Speisen, wie Hülsenfrüchte: Erbsen, Bohnen, schwarzes Brod, geräuchertes Fleisch, Käse, Spätzli oder gar Kraut sind strenge zu vermeiden, auch hat man sich bei der Krankenkost aller scharfen, erregenden Gewürze: Pfeffer, Zimmt und dgl. zu enthalten.

Wollte Margarethe eine recht kräftige Fleischbrühe bereiten, so schnitt sie das Rindfleisch in kleine Stückchen und setzte es in kaltem Wasser zu, das sie an einem gelinden Feuer zum Kochen brachte und mehrere Stunden

fortkochen ließ, wobei sie nicht vergaß, es abzuschäumen und etwas Salz, Gelbrüben und Selleriewurzeln zuzusetzen, um dasselbe schmackhafter zu machen. Auch ein altes oder mageres Huhn, das man auf obige Weise kocht, gibt eine vortreffliche Krankensuppe.

Eine gute Fleischbrühe mit Ei bereitete sie, indem sie das Gelbe verquirlte und eine Tasse voll Fleischbrühe darein rührte.

Sehr nahrhaft und verdaulich fand sie eine Brühe aus Hafergrütze, wovon sie eine kleine Hand voll in Wasser mit einem Stückchen Butter ganz dick kochte, alsdann Fleischbrühe zugoß, bis es dünn war, noch eine Viertelstunde kochen ließ und die Brühe durch einen Seiher über ein gequirltes Eigelb goß.

Sehr wohlthätig und beliebt bei Kranken ist auch der Gerstenschleim, wozu man einige Hände voll Gerste nimmt, welche man mehrmals durch laues Wasser wäscht, sie alsdann mit warmem Wasser und einigen Kalbsknochen in einem irdenen Topfe zusetzt und über gelindem Feuer kochen läßt. Um eine schleimige Brühe zu bekommen, gießt man stets das nöthige Wasser nach. Vor dem Gebrauche preßt man die heiße Brühe durch ein leinenes Tuch. Ein ganz ähnlicher Schleim läßt sich auch aus Reis bereiten, wovon man etwa 60 Gramm zu Pulver stößt und in 9 Liter Wasser zu einer klaren Brühe kocht. Beim Gebrauche vermischt man sie mit warmem Wasser oder guter Fleischbrühe.

Eine kühlende Sulze bereitete sie aus Aepfeln, am besten Borsdorfer, welche sie geschält mit wenig Wasser in einem irdenen Topfe zusetzte, das sie sieden ließ, bis die Aepfel ganz weich waren, worauf sie den Saft gut davon ausdrückte und mit dem gleichen Gewichte Zuckerkandis vermischte, worauf sie das Ganze nochmals kochen ließ, bis es Perlen warf und alsdann in Teller goß und erkalten ließ.

Die Mädchen waren von Jugend auf an das Thun

ihrer Mutter gewöhnt. Sie wurden selbst dazu angehalten, Rücksichten auf das Befinden anderer zu nehmen und zu beobachten, ob dem einen oder andern etwas fehle, ohne daß er's gerade zu sagen brauchte. War eine solche Entdeckung gemacht, so galt es dann ohne Weiteres, Hand anzulegen und durch irgend ein Thun dem Uebelstande abzuhelfen. Sehen wir das in folgenden Beispielen:

„Der Vater hat heute Kopfweh, seine Augen sind ganz roth unterlaufen, er bekommt wahrscheinlich den Schnupfen. Hole das Verbandtüchlein, Marianne, damit er heute Nacht die Stirne verbinden kann. Du glaubst nicht, wie gut das thut, denn beim Schnupfen ist die gleichmäßige Wärme gar nöthig, er geht dann leichter vorbei. Und du, Christine, kannst ihm 1—2 Gläser Zuckerwasser machen, er kann dann vielleicht schwitzen. Am Morgen kochen wir eine Hafersuppe und auf den Mittag Obst, denn beim Schnupfen muß die Diät kühlend sein. Wir müssen dann auch Achtung geben, daß er sich gehörig warm kleidet, sonst verderbt er sich wieder."

„Der Vater hat heute den Brunnen gerichtet. Er steckte daher den ganzen Tag in nassen Kleidern, besonders in nassen Schuhen und Strümpfen, was gar mißlich ist. Geh Christine und mache einen trockenen, vollständigen Anzug bereit, damit er sich umkleiden kann. Und du, Marianne, hole in der Waschküche den tiefen Eimer, er muß auch ein warmes Fußbad haben." *)

---

*) Das Fußbad muß der Eigenwärme des Körpers entsprechen, so daß man beim Hineintauchen der Füße weder Kälte noch Wärme empfindet. Will man ein reizendes Fußbad machen, so gibt man Asche und Salz dazu. Die Tiefe desselben muß so sein, daß es bis an die Waden reicht. Man bleibt höchstens eine Viertelstunde darin und trocknet die Füße dann sehr gut ab. Am besten ist es, man nehme das Fußbad gleich vor dem Zubettegehen. Ein solches Bad wird häufig bei unrichtiger Zirkulation angewandt, welche Zahnschmerz, Kopfschmerz, Ohrensausen, Schlaflosigkeit u. dgl. Uebel entstehen läßt. Gewöhnlich hat man dann kalte Füße und einen erhitzten Kopf. Ein gutes Fußbad stellt das Gleichgewicht oft wieder her.

„Die Magd ist seit vorgestern ein wenig mauserig. Dem Tone ihrer Stimme nach schließe ich, sie habe Halsweh. Sie weiß aber auch, daß sie es nie erträgt, wenn sie sich in starkem Schweiße der Zugluft aussetzt und doch kann sie es nicht lassen, wenn ich sie nicht hüte. Heute Abend muß sie einen wärmenden Thee*) haben und vor dem Zubettegehen muß sie stark mit kaltem Wasser gurgeln und dann den Hals tüchtig mit einem wollenen Tuche einbinden, damit die unterdrückte Ausdünstung eintritt. Schwerlich genügt das, weil es bei

*) Schweißtreibender Thee: Hollunderblüthen, Lindenblüthen. Krampfstillender Thee: Kamillenblüthen, Baldrianwurzel (man nimmt nur wenig Baldrian zum Kamillen-Aufguß), Pfeffer- und Krausemünz-Blätter, Melissenblätter. Beruhigender (einhüllender) Thee: Eibischwurzel, Eibischblätter, Brustthee, (Eibischwurzel und -Blätter, Süßholz, Wollblumen, Käsepappel- und Huflattichblätter. Feigen.) Zusammenziehender Thee. Brombeerranken, Salbeiblätter, Eichenrinde. Letzterer blos als Mund- u. Gurgelwasser. Bitterer Magenthee: Getrocknete Enzianwurzel. Wermuthkraut, Tausendguldenkraut. Abführ-Thee: Sennesblätter, Schlehenblüthe (mit Molkenaufguß). St. Germain-Thee. Harntreibender Thee: Petersilien. Brennesseln. Wachholderbeeren. Wachholderholz.

Die Zubereitung der Heiltränke geschieht auf zwei Arten: 1. Aufguß. Hiezu eignen sich alle Arten, welche einen bestimmten Wohlgeruch, also flüchtige Bestandtheile haben. Man nimmt einen gut schließenden Topf, gibt die Blüthen oder jungen Blätter hinein — gewöhnlich so viel, als man mit drei Fingern erfassen kann auf 1 Schoppen Wasser -- gießt kochendes Wasser daran und läßt das eine Viertelstunde zugedeckt stehen. Dann wird der Thee durchgeseiht und nur lauwarm getrunken — manche trinken ihn lieber kalt. —

2. Abkochung. Hiefür nimmt man die Stoffe, welche keine flüchtigen Bestandtheile enthalten, z. B. Rinden, Wurzeln und Hölzer. Man setzt sie mit kaltem Wasser zu und läßt sie in der Regel eine halbe Stunde kochen. Man läßt die Abkochungen eine halbe Stunde stehen und seiht sie noch warm durch. Man trinkt sie wie die Aufgüsse.

Man trage Sorge, daß man nur gut getrocknete, rein erhaltene Pflanzenbestandtheile nimmt. Altes, modriges Zeug ist verwerflich.

ihr oft zu Geschwüren kommt. Dann muß sie mit Milchaufguß auf Eibisch- und Käsepappelblättern gurgeln."

„Mutter, der Bruder hat sich stark in's Bein geschnitten. Komm, komm und sieh, wie er blutet, rief einmal Christine. Ja, ja geh nur schnell und hole die Schachtel mit dem Verbandzeug, mahnte die Mutter, (aufgerollte Streifen und Resten von abgetragener Leinwand), ich komme gleich. Sehet, die Wunde ist nicht gefährlich, es kommt nur dunkelrothes Blut und wenn es auch stark läuft, so spritzt es doch nicht, es sind also keine größeren Adern verletzt. Marianne, halte Du die klaffende Wunde zusammen, damit keine Luft dazu tritt und das Blut zurückgedrängt wird. Wir wollen gleich einen „kalten Umschlag" *) machen.

Das Blut läßt ja schon etwas nach, die Kälte schlägt es zurück. Halte nur das Bein in dieser gestreckten Lage ruhig, Hans. Wenn die Blutung völlig nachgelassen hat, so machen wir dann vorerst eine Einhüllung **)

*) Ein kalter Umschlag wird so gemacht: Man nimmt frisch von der Röhre geschöpftes Wasser und taucht ein Tüchlein darein und drückt es soweit aus, daß es nicht mehr tropft. Das wird dann 8fach zusammengelegt und so auf den kranken Theil gebracht, daß der wunde Punkt gerade in der Mitte liegt. Die Kälte wird durch Eis oder Schnee, das man in einer Blase auf den Umschlag legt, unterhalten. Fehlt es aber an letzteren, so hält man den Umschlag durch aufgetröpfeltes, frisch von der Röhre geholtes Wasser immer kühl.

**) Zu einer Einhüllung macht man zuerst ebenfalls einen 8fachen Umschlag, der im Sommer in frischem Röhrenbrunnenwasser, im Winter aber in lauem Wasser naß gemacht und dann so weit ausgedrückt wird, bis er nicht mehr tropft. Auf den nassen Umschlag folgt eine mehrfache feste Umwickelung, zuerst mit einem wollenen und dann mit einem trockenen Leinentuche. Diese Umhüllung wird mit aufgerollten, langen, schmalen Leinwandstreifen umschlungen und befestigt, daß nirgends Luft hinzu treten kann und doch keine Beengung stattfindet. Eine solche Einhüllung befördert nach einigen Stunden eine so wohlthätige Ausdünstung (die dann wiederum einige Stunden andauern muß), daß sie mit bestem Erfolge bei Symptomen von Fiebern, überhaupt

Wenn die Hitze vorbei ist, so legen wir ein schwarzes Pflaster auf und dann kannst du bald wieder marschieren."

„Mutter, Mutter, der Knecht ist gefallen, er kann nicht mehr aufstehen!" rief Hans einst. Er glaubt, er habe das Bein gebrochen, es ist über dem Knie ganz beweglich und dann knistert es, wenn er es lüpft. In

---

bei gestörter Hautthätigkeit, bei Andrang des Blutes nach dem Kopfe und bei örtlichem Rheumatismus und äußeren entzündlichen Fällen, Verstauchungen, Quetschungen u. dgl., angewandt wird.

In allgemein krankhaftem Zustande, wartet man die Ausdünstung im Bette ab, man hat sich dann aber vor Erkältung zu schützen, weßhalb man im Winter für den Kranken ein Bett hinter der spanischen Wand, in der warmen Stube zu recht machen muß. Wenn die Einhüllung abgestreift ist, wird der betreffende Körpertheil sofort tüchtig und kalt abgewaschen und mit einem trocknen Tuche so lange gerieben, bis er wiederum völlig erwärmt ist. Das vergesse man nie, so nur wird man gegen Erkältung gestählt. Ist die Natur träge, indem die Erwärmung nicht eintreten will, so helfe man mit gekochtem, heißem Wein und Zucker nach. Dauert das Leiden überhaupt länger an, so daß man wiederholt sich der Einhüllung unterziehen muß, so esse man nur dicke, reizlose Suppen, mit sehr altbackenem, trockenem Brode und trinke Vormittags und Abends vor dem Schlafengehen gekochten, heißen, weißen Wein mit Zucker. Erzweckt man auch so die Ausdünstung und damit zugleich die Besserung nicht, so wende man sich an den Arzt.

Je nachdem also das Leiden ist, macht man ganze, halbe und örtliche Einhüllungen. Bei einer ganzen Einhüllung werden der Leib, die Arme und Beine je besonders eingewickelt. Bei einer halben Einhüllung nur der Leib und bei einer örtlichen der betreffende Theil. Am häufigsten wendet man die Fußeinhüllungen an, z. B. gegen leichte Fieberanfälle gegen Kopfweh oder Zahnweh, das vom Andrange des Blutes herrührt. Bei rheumatischem Kopf- und Zahnweh ist ein Nackenumschlag — von den Schultern bis über das Genick — besser. (Oertliche Einhüllungen am Kopfe bei Ohren- oder Augenleiden meide man, das ist Sache des Arztes). Sehr wohlthätig sind die örtlichen Einhüllungen bei offenen Schäden, besonders so lange Entzündung dabei auftritt. Da namentlich ist die obige, passende Diät sehr wichtig, wie mancher Schade wurde dadurch unheilbar, daß man dem Blute nur neue scharfe Stoffe durch Käse, Zieger und gesalzenes Fleisch zuführte.

Gottes Namen, ich will sehen, antwortete Frau Margarethe. Nun dann hole schnell den Vater und Du Christine rufe den Nachbar und seinen Sohn, es ist wirklich so. Andreas, die Männer tragen Euch zuerst ins Haus und dann geht mein Mann schnell und holt den Doktor. Seid nur ruhig, wir transportiren Euch sorgfältig. Zuerst wurde also das gebrochene Bein auf ein Brett gelegt und in die richtige Lage gebracht. (Bei Armbrüchen macht man eine Armbinde aus einem großen Hand- oder Sacktuche, das dreizipflig zusammen gelegt und an den Enden im Nacken zusammen gebunden wird. Die Armbinde darf weder zu hoch noch zu niedrig sein, der Arm muß eine bequeme Lage haben.) Zwei Männer hoben den Körper des halbsitzenden Patienten derart auf den herbeigeholten Strohsack, daß sie ihre Hände unter den Rücken und das Gesäß schoben, während er seine Arme um den Hals der Tragenden legte. Gleichzeitig hoben zwei Personen auch das Brett mit dem verletzten Beine. So, wie man den Verunglückten aufs Commando hob, so ließ man ihn auch wieder aufs Commando nieder und trug ihn gleicher Weise aufs sorgfältigste ins Haus und auf sein Lager. Vater Christian lief nach dem Doktor, der Nachbar trennte mit größter Sorgfalt die Naht am Beinkleide auf und vermied dabei jede Erschütterung. Frau Margarethe holte Umschlagtücher und frisches Wasser und machte kalte Umschläge, indem sie erwartete, daß im besten Falle mindestens zwei Stunden bis zur Ankunft des Arztes vergehen können. Inzwischen zerschnitt sie ein altes Leintuch der Länge nach zu Streifen und ließ diese aneinder setzen und fest aufrollen. Für den Doktor wurde dann auch reines Wasser und ein Handtuch in Bereitschaft gebracht. So ging Frau Margarethe ruhig auf und ab und tröstete den Kranken, wenn er jammerte. Sie ließ es ihn nicht merken, daß es ihr angst und bange sei, daß er gerade in der warmen, strengen Jahreszeit wochenlang darnieder

zu liegen in Aussicht habe. Der Doktor war mit allen getroffenen Anordnungen zufrieden und erklärte, daß Andreas in Folge der Sorgfalt, mit der man ihn jetzt behandelt habe, bälder kurirt sein werde. So sorgte Frau Margarethe mit eigener Aufopferung Tag und Nacht für die gänzliche Herstellung des Knechtes genau nach der Angabe des Arztes. Sie bedauerte nur, daß der arme Bursche in ihrem Dienste das Unglück gehabt hatte.

So und in der Weise war auf dem Haldenhofe trotz guter Gesundheit dann und wann etwas los. Nur hatte man das Glück, daß durch die geeignete Behandlung die Uebel bald wieder besser wurden. Die Diät war Frau Margarethe immer so wichtig als das Hausmittel und die Behandlung selbst. Sobald jemand eine offene Wunde hatte, durfte er keinen Käse, keinen Zieger und kein gesalzenes Fleisch und Birnen essen. Auch fette Speisen wurden dann vermieden.

Zeigte sich die Anlage zu bösen Fingern oder Blutschwären, so bereitete sie einen Abführthee, am liebsten, von Molken mit Schlehenblüthen, weil der sehr blutreinigend wirkt und dann suchte sie den Absceß zunächst durch warme Brühungen zu vertheilen. Schritt die Entzündung vorwärts, so machte sie warme Umschläge von Leinsamen, Hanfsamen, Kamillen und Hollunder, Käsepappel und Eibischblätter mit wenig Mehl und halb Milch und halb Wasser. (Zu solchem Umschlage wird ein Theil des Breies auf ein dünnes Tüchlein geschöpft, das dann allseitig überschlagen wird, damit keine Unreinigkeiten entstehen). Die Heilung bezweckte sie immer mit Hülfe von Charpie und des schwarzen Pflasters oder mit Universalpflaster, das sie in der Apotheke kaufte.

Den Brandwunden schenkte sie eben so viel Aufmerksamkeit in der Diät und in der Behandlung wie einem Abscesse. Nur die Mittel waren vorläufig anders. Hatte sich jemand stark gebrannt, so schüttete sie schnell

Salzwasser, das sie immer bereit hielt, auf das Kleidungsstück und löste letzteres dann sofort mit einem Schnitt ab. War der Körpertheil dann blos, so legte sie darnach Watte auf und tränkte diese mit Lilienöl oder Bleiwasser (sie nahm alle Jahre gutes Brennöl und setzte damit weiße Lilienblätter aus dem Garten an und ließ sie 4 Wochen an der Sonne destilliren) so lange bis die Hitze unterdrückt war. Die Blase öffnete sie mit einer Nähnadel durch die gesunde Haut. Die Heilung erzweckte sie durch Universalsalbe oder Nürnbergerpflaster. Einer flüßigen Natur rieth sie bei solchem Vorfalle auch zu gelindem Abführthee.

War jemand fieberkrank, so wußte sie, daß jetzt die Verdauung durch die gestörte Absonderung des Magensaftes unrichtig vor sich gehe und daß man jetzt nicht vom Essen reden dürfe. Da galt es zunächst nur den Durst zu löschen. Wollte der Kranke frisches Wasser, so erlaubte sie ihm solches nur in ganz kleinen Schlücken, weil er mit großen Schlücken sich erkälten könnte. Aepfelthee oder Limonade reichte sie nur dann und wann zur Abwechslung, weil dadurch der Magen angegriffen würde. Dagegen kochte sie dann mit großer Sorgfalt Gersten- und Haferschleim und schickte solchen den Kranken in der Umgebung zu. Ebenso hatte sie immer Buttermilch und Molke. Konnte ein Kranker wieder etwas essen, dann bereitete sie ihm eine gute Obst- oder Beerensuppe, oder sie bereitete ihm eine kalte Schaale und später schickte sie ihm etwas mageres Salzfleisch, oder wenn jemand in die Stadt ging, so besorgte sie ein Kalbshirn oder ein Brieslein oder ein Stück Kalbfleisch zum Braten.

Im Allgemeinen hielt sie viel darauf, daß ein Fieberkranker sofort zu Bette gehe und so lange bleibe, bis das Fieber vorbei sei. Das Bett soll gut und rein und trocken sein und wenn man alle Tage waschen müßte. Täglich soll der Kranke ein frisches Hemd anziehen. Das Krankenzimmer müsse rein sein und nicht zu warm, (15° R.)

täglich müsse es mehrmals gelüftet werden, wobei aber der Kranke vor dem Durchzuge zu schützen sei, indem man erstens sein Lager nicht zwischen Thüre und Fenster stelle, und ihn zweitens während dem Luftzug sorgfältig decke. Vor Allem auch bedürfe er der Ruhe und einer freundlichen liebevollen Pflege.

So und in der Weise waltete Frau Margarethe am Krankenbette zu Hause und in der Hütte der Armen. Ueberall drang sie darauf, den Anordnungen des Arztes zu folgen und besonders nichts vorzunehmen und zu genießen, was gegen dessen Verordnungen war. Darum wurde sie, vom Arzte auch, anstatt verpönt zu sein, wie „Frau Basen", am Krankenbette gerne begrüßt, und mancher Fall im Orte brachte den Doktor in ihr Haus, weil er wußte, daß, wenn er den Kranken Frau Margarethen anempfehle, diese eine treue Stütze in der Verpflegung desselben sein werde.

So lernte sie immer mehr durch Erfahrung.

Des Landmanns Winterabende.

Belehrendes u. Unterhaltendes aus allen Zweigen d. Landwirthschaft.

=== Verlag von Eugen Ulmer in Stuttgart. ===

Von Behörden, landwirthsch. Vereinen und der ganzen landwirthschaftlichen Presse anerkannt als ☞ durchaus geeignet und empfehlenswerth ☜ für Ortsbibliotheken, ländl. Schulbibliotheken, landw. Vereine (auch zu Prämien) u. s. w.

1. Bd. Die Natur als Lehrmeisterin des Landmanns, von Fritz Möhrlin. Mit 17 Abb. Preis 1 M.
2. „ Unterhaltungen über Obstbau, für den Landmann bearb. von Dr. Ed. Lucas. 2. Aufl. Mit 30 Abb. Preis 1 M.
3. „ Peter Schmied's Lehrjahre oder Leiden und Freuden eines Schuldenbauern, v. Fritz Möhrlin. Mit 8 Abb. 1 M.
4. „ Die Hausfrau auf dem Lande. Von Susanna Müller. Mit 6 Abb. Preis 1 M. 20 ₰.
5. „ Die Volkswirthschaft im Bauernhofe. Von Fritz Möhrlin. 2. Aufl. Preis 1 M.
6. „ Peter Schmied der Fortschrittsbauer, von Fritz Möhrlin. Mit 9 Abb. Preis 1 M.
7. „ Unterhaltungen über Gemüsebau, von Dr. Ed. Lucas. Mit 18 Abb. und 1 Plan. Preis 1 M.
8. „ Der Futterbau in der Landwirthschaft, von Heinrich Zeeb. Mit 25 Abb. Preis 1 M.
9. „ Kalendergeschichten für die Bauernstube von Fritz Möhrlin. M. 1. —
10. „ Der Bienenhaushalt, v. Pf. Pfäfflin. Mit 16 Abb. 1 M.
11. „ Toni, der Schweizer, die erste Geschichte vom Viehfüttern, von E. Lehnert. Mit 5 Abb. Preis 1 M. 20 ₰.
12. „ Toni, der Verwalter, die zweite Geschichte vom Viehfüttern, von E. Lehnert. Mit 6 Abb. Preis 1 M. 20 ₰.
13. „ Die Milchwirthschaft. Von Dr. von Klenze. Mit 51 Abb. 1 M. 20 ₰.
14. „ Der Bauernspiegel in Sonntagsbetrachtungen des Bauernfreundes, v. Fr. Möhrlin. Mit 6 Abb. Preis 1 M.
15. „ Herr Hoffmann. Eine Geschichte von der Viehzucht. Von E. Lehnert. Mit 5 Abb. Preis 1 M. 20 ₰.
16. „ Die ländl. Genossenschaften, von Dr. L. Löll. 1 M.
17. „ Die Zucht und Pflege des landwirthschaftl. Nutzgeflügels, von K. Römer. Mit 19 Abbildungen. 1 M.
18. „ Feldpredigten über Bodenbearbeitung und Düngung von Dr. Löll. Mit 17 Abb. Preis 1 M.
19. „ Die Vögel und die Landwirthschaft. Von Dr. Ludwig Hopf. Mit 25 Abb. Preis 1 M.
20. „ Der Handelsgewächsbau. V. H. Zeeb. M. 19 Abb. 1 M.
21. „ Gesundheit und Krankheit. Gemeinverständl. Abhandlungen darüber von Dr. L. Hopf. Mit 24 Abb. 1 M.
22. „ Der Anbau der Halmfrüchte von Dr. Löll. Mit 44 Abb. Preis 1 M.
23. „ Der rechnende Landwirth von F. Möhrlin. 1 M.
24. „ Erste Hilfe in Krankheits- und Unglücksfällen von Dr. Hopf. Mit 49 Abbild. M. 1. —
25. „ Bäuerliche Betriebslehre. Von Dr. Löll. M. 1. —
26. „ Der Thierschutz. Von Dr. Hopf. Mit 33 Abb. M. 1. —